П.Гаврилко

Рецепты

закарпатской кухни

книга I салаты закуски паштеты первые блюда

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кулинарные рецепты, созданные народом, не случайны. Они сложились в результате многовековой эволюции, и дают нам замечательные образцы правильного сочетания продуктов по вкусу, а с физиологической точки зрения – по содержанию витаминов, минеральных веществ, жиров, белков и других составляющих. Такие блюда входят в «золотой фонд» мировой кухни, является ее гордостью. В этом плане Закарпатью есть чем гордиться. Замечательные и простые блюда закарпатской кухни пользуются большой популярностью далеко за пределами нашего края, они в поле постоянного внимания гурманов. Пожалуй, один из секретов успеха – это многонациональный состав населения, издревле заселяет юго-западные склоны Карпат. И сегодня здесь проживают более 30 наций: украинцы, венгры, словаки, румыны, русские, цыгане, немцы, евреи, поляки, болгары и др… Край граничит со Словакией, Венгрией, Польшей, Румынией. Все это привело к тому, что закарпатская кухня на протяжении веков вобрала в себя все лучшее, все «вкусное» этих народов.

- Петр Гаврилко
  - Предисловие

Петр Гаврилко
Рецепты закарпатской кухни. Книга 1

Предисловие

Искусство кулинарии – хоть и не главная, но неотъемлемая и очень важная черта самобытности того или иного народа. Согласитесь, традиционные кулинарные вкусы, доминирующие особенности приготовления пищи, передаются «по секрету» от поколения к поколению, и даже просто уровень внимания, уделяемого комфортности и удобства кухонного уголка – все это черты, более рельефно отражают различия одной нации от другой, несут информацию о самобытности народа, зависимость его образа жизни от среды, умение с максимальной пользой для себя, своего здоровья использовать природные богатства. А в конце концов – найти в повседневном праздничное! Кулинарные рецепты, созданные народом, не случайны. Они сложились в результате многовековой эволюции, и дают нам замечательные образцы правильного сочетания продуктов по вкусу, а с физиологической точки зрения – по содержанию витаминов, минеральных веществ, жиров, белков и других составляющих. Такие блюда входят в «золотой фонд» мировой кухни, является ее гордостью. В этом плане Закарпатью есть чем гордиться. Замечательные и простые блюда закарпатской кухни пользуются большой популярностью далеко за пределами нашего края, они в поле постоянного внимания гурманов. Пожалуй, один из секретов успеха – это многонациональный состав населения, издревле заселяет юго-западные склоны Карпат. И сегодня здесь проживают более 30 наций: украинцы, венгры, словаки, румыны, русские, цыгане, немцы, евреи, поляки, болгары и др… Край граничит со Словакией, Венгрией, Польшей, Румынией. Все это привело к тому, что закарпатская кухня на протяжении веков вобрала в себя все лучшее, все «вкусное» этих народов. Сегодня уже трудно различить те или иные блюда по национальному признаку. Точной названия, как «закарпатские», не найти, и это правильно. Уже много лет я возглавляю Ужгородский коммерческий техникум, где есть отделение подготовки специалистов кулинарного мастерства. Попытка собрать для следующих поколений лучшие образцы закарпатской кухни стала потребностью многих. Десятки людей помогали мне в написании этой книги – это преподаватели, студенты, специалисты. Рецепты, которые мы собрали, – от простых до сложных – помогут сделать ваш стол оригинальным, а способ питания, надеюсь, позволит лучше понять вкусы и кулинарные запросы закарпатцев – людей искренних, добрых, толерантных, трудолюбивых и щедрых.

...

автор

Салаты

Советы хозяйке

Сырые овощи, предназначенные для приготовления салата сразу же после нарезания надо слегка сбрызнуть лимонным соком, это предотвращает разрушение витамина С. Салаты нужно готовить из охлажденных овощей, потому что из теплых не будут вкусными и быстро прокисают. Нельзя смешивать охлажденные продукты с теплыми.

Ранняя капуста имеет горьковатый привкус. Такую капусту надо погрузить в кипящую воду на 2–3 мин.

Зеленый лук, зеленый салат, редис хорошо сохраняется завернутым в увлажненную смесью воды и уксуса ткани.

Нарезанный лук потеряет горечь, если ее 2–3 раза промыть в проточной воде или ошпарить, а затем заправить по вкусу уксусом.

Редька и редис теряют свой едкий вкус, если их натереть и промыть несколько раз холодной водой.

Чтобы ускорить процесс приготовления вареного целого красной свеклы, нужно опустить его в кипящую воду, варить 45–50 мин. А затем быстро охладить под проточной холодной водой (10 мин.). Помогают сохранить цвет красной свеклы при тепловой обработке уксус, лимонная кислота и лимонный сок. Не стоит варить красную свеклу в подсоленной воде: она почернеет и вкус его испортится. Готовя красную свеклу к отвариванию, не стоит отрезать хвостики. Это предотвращает потерю сока. Варить красную свеклу нужно под крышкой и в такой посуде, чтобы оставалось как можно меньше пространства для воздуха.

Позеленевшие головки моркови для приготовления блюд не используются.

Маслом салат заправляют только после того, как его посолили, добавили перец и уксус или лимонный сок (соль в масле не растворяется).

Салат с майонезом и винегрет приобретут особенно приятный вкус, если перед подачей на стол положить в них ненадолго лимонную кожицу. Чтобы придать винегрету тонкого и приятного вкуса, нужно добавить в него столовую ложку молока и чайную ложку сахара.

Салаты из вареных, маринованых, соленых и консервированых овощей

Салат закарпатский

4 порции: 120 г вареного картофеля, 80 г вареной моркови, 40 г вареной петрушки /корень/, 60 г свежих яблок, 80 г соленых огурцов, 20 мл столового вина, 80 г майонеза, 50 г зеленого горошка консервированного, зелень петрушки, специи. Соль, сахар по вкусу.

Вареные картофель, морковь, корень петрушки, свежие яблоки мелко нарезают. К овощам добавляют нарезанные соленые огурцы, смешивают с измельченной зеленью петрушки, зеленым горошком, добавляют сахар, столовое вино, часть майонеза, все солят и хорошо перемешивают. При подаче на стол салат выкладывают горкой и поливают оставшимся майонезом.

Салат из свеклы

4 порции: 750 г картофеля, 150 г свеклы, 60 г лука репчатого, 80 г соленых огурцов, 80 г свежих яблок, 3 cm. ложки измельченной зелени петрушки, масло, уксус, специи по вкусу.

Отваренные в мундире картофель и свеклу, охлаждают, очищают и нарезают мелкими кубиками вместе с солеными огурцами, луком, яблоками и зеленью петрушки. Все перемешивают и заправляют маслом, уксусом, солят и перчат. Перед подачей салат выкладывают горкой и украшают овощами, из которых состоит салат.

Салат по-мукачевски

4 порции: 160 г картофеля, 50 г филе сельди, 40 г лука репчатого, 100 г майонеза, 90 г свежих яблок, 80 г зеленого горошка консервированного, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Вареный картофель, свежие яблоки и лук мелко нарезают. Филе сельди нарезают мелкими кусочками. Все перемешивают, солят, добавляют зеленый горошек, перчат, заправляют майонезом и перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой и украшают зеленью.

Салат из овощей по-хустски

4 порции: 200 г картофеля, 250 г перца стручкового сладкого, 80 г моркови, 40 г горошка зеленого консервированного, 2 яйца, 40 г лука репчатого, 40 г майонеза, 40 г зелени петрушки, соль, перец черный молотый по вкусу.

Отварной, очищенный картофель и морковь мелко нарезают вместе с луком, добавляют зеленый горошек, солят, заправляют

майонезом и перемешивают. Из перца удаляют плодоножки и семян, разрезают пополам, заполняют его приготовленной смесью, украшают кружочками круто сваренного яйца.

Винегрет закарпатский

4 порции: 200 г красной свеклы, 180 г лука репчатого, 250 г картофеля, 150 г моркови, 80 г фасоли, 250 г квашеной капусты, 180 г соленых огурцов, 100 г масла, специи по вкусу.

Фасоль предварительно (вечером) замачивают в холодной воде и отваривают в подсоленной воде до готовности, но не переваривают. Картофель, морковь и свеклу варят в мундире. Очищенные овощи нарезают мелкими кубиками вместе с солеными огурцами, луком, квашеной капустой, добавляют вареную фасоль, солят, перчат, заправляют маслом и перемешивают. Готовый салат выдерживают в холодном месте 2 часа. и снова перемешивают.

Салат верховинский

4 порции: 300 г картофеля, 100 г твердого сыра, 4 яйца, 180 г майонеза, 150 г соленых огурцов, 40 г зелени лука и петрушки, специи по вкусу.

Вареный картофель, яйцо всмятку и соленые огурцы нарезают кубиками. Тертый сыр смешивают с картофелем, яйцом и огурцами, солят, перчат и заправляют майонезом. Хорошо перемешивают. Салат укладывают горкой, посыпают зеленью петрушки и лука и подают на стол.

Салат зимний

4 порции: 200 г картофеля, 40 г фасоли, 120 г квашеной капусты, 40 г лука репчатого, 60 г соленых огурцов, 80 г майонеза, специи по вкусу.

Фасоль замачивают (вечером) в холодной воде, затем отваривают в свежей подсоленной воде до готовности. Сваренную в мундирах картофель, очищают и нарезают вместе с солеными огурцами и луком мелкими кубиками, смешивают с отжатой квашеной капустой, вареной фасолью и заправляют майонезом.

Салат картофельный с грибами

4 порции: 200 г картофеля, 80 г моркови, 60 г зеленого горошка консервированного, 120 г маринованных грибов, 20 г лука репчатого, 80 г майонеза, 20 г зелени петрушки, соль, перец черный молотый по вкусу.

Отваренную в мундире картофель и морковь очищают и нарезают кубиками. К ним добавляют маринованные грибы и измельченный лук, горошек, перец, соль и заправляют майонезом. Салат выкладывают горкой, заправляют оставшимся майонезом, украшают морковью и петрушкой.

Салат рыбный

4 порции: 600 г рыбы или 200 г сельди, 160 г соленых огурцов, 160 г моркови, 200 г яблок, 120 г лука репчатого, 200 г майонеза,120 г зеленого горошка консервированного, 40 г зелени петрушки и укропа, специи: горчица, соль, перец черный горошком и молотый по вкусу.

Очищенную рыбу отваривают в небольшом количестве подсоленной воды, вместе с лавровым листом и несколькими горошинами черного перца. Готовую рыбу вынимают, охлаждают, удаляют кости и нарезают кубыками. Соленые огурцы, отваренную морковь, репчатый лук, очищенные яблука, нарезают кубиками добавляют зеленый горошек. Овощи перемешивают, заправляют горчицей, перцем черным молотым, майонезом или маслом. Добавляют рыбу и очень осторожно перемешивают. Салат выкладывают горкой, украшают зеленью, квашеным огурцом, морковью. Рыбу можно заменить на сельдь.

Салат из овощей с консервированной кукурузой

4 порции: 320 г картофеля, 160 г моркови, 120 г соленых огурцов, 80 г лука репчатого, 4 яйца, 160 г кукурузы консервированной, 160 г майонеза, 40 г зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Картофель, морковь варят в мундирах, очищенные овощи нарезают разом солеными огурцами, круто сваренными яйцами и луком. Все овощи смешивают, добавляют консервированную кукурузу и все заправляют майонезом. Салат выкладывают горкой, смазывают майонезом и украшают морковью, зеленью, огурцами, кукурузой.

Салат картофельный с морковью, редисом и яйцами

5 порций: 500 г вареного картофеля, 200 г вареной моркови, 300 г редиса, 4 яйца, 100 г майонеза.

Картофель отваривают в мундирах, очищают и нарезают кубикамы. Морковь моют, очищают, нарезают кубиками, варят. Редис миют, нарезают тонкими кружочками. Яйца отваривают вкрутую, обчищают и измельчают ножом, смешивают с овощами, заправляют майонезом.

Салат мясной с изюмом

3 порции: 1 большое куриное бедро 0,5 кг, 100 г изюма, 200 г майонеза,1 лук репчатый большая, 1 апельсин, перец черный и соль по вкусу.

Изюм замачивают в теплой воде. Куриное бедро отваривают в подсоленой воде до готовности. Дают остыть, удаляют кости, мясо измельчают ножом. Лук и апельсин очищают, мелко нарезают, добавляют к мясу. Добавляют отцеженные изюм, специи, майонез и перемешивают.

Салат из жареных баклажанов с зеленью

2 порции: 400 г баклажанов, 200 г свежей зелени, лимонный сок и соль по вкусу.

Зелень замачивают в воде на 15 мин. Отжимают, просушивают, измельчают и пассеруют на масле. Баклажаны моют, нарезают соломкой, посыпают солью, остаетсяют на 1 час. Отжимают от выделенного сока. Обжаривают на масле, снимают с огня, добавляют пассированную зелень, хорошо все перемешивают, добавляют соль и лимонный сок. Для такого салата можно использовать зелень петрушки, кинзы, укропа, лука.

Салат особый

6 порций: 600 г картофеля, 400 г сахарной свеклы или на выбор: корень петрушки или сельдерея, моркови, 100 г яблок кисло-сладких, 150 г зеленого горошка консервированного, 200 г майонеза, 2–3 яйца, 2 соленых огурца, 1/2 лимона, сок из половины лимона, перец черный молотый и соль по вкусу.

Картофель отваривают в мундирах, очищают и нарезают маленькую кими кубиками. Сахарная свекла или овощи (по выбору) отваривают, обчищають и нарезают кубиками. Так же нарезают яблоки, огурцы и круто сваренные яйца. Горошек откидывают на друшлак. Все овощи, специи, майонез перемешывають. Готовый салат выкладывают в порционные салатницы, поливают соком лимона и украшают кружочками лимона.

Салат из квашеной капусты

4 порции: 300 г квашеной капусты, 160 г грибов маринованных или соленых, 40 г лука репчатого, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Квашеную капусту слегка отжимают, добавляют нарезанный кубиками лук, маринованные или соленые грибы заправляют маслом и сахаром и хорошо все перемешивают. Перед подачей на стол салат украшают зеленью петрушки.

Салаты из фасоли

Салат из стручковой фасоли под майонезом

4 порции: 600 г молодой стручковой фасоли, 200 г майонеза, 100 г сметаны, 20 г сахарной пудры, уксус и соль по вкусу. Молодую фасоль промывают, нарезают кусочками длиной 3 см, отваривают в подсоленной воде до готовности, откидывают на дуршлаг. Выкладывают на блюдо, заливают лимонным соком, уксусом с разведенной в нем сахарной пудрой, майонезом, сметаной, по желанию добавляют соль.

Салат из фасоли (лобио)

4 порции: 500 г отварной фасоли, 300 г лука репчатого, 1 головка чеснока, 100 г ядер грецких орехов, 1/2 чайной ложки перца черного молотого, 40 г масла, соль по вкусу.

Фасоль (зерна любого размера и цвета) замачивают в воде вечером, воду сливают. Фасоль заливают кипятком, отваривают, не закрывая кастрюлю крышкой, до готовности. Фасоль должна быть мягкая, но не разваренная. Репчатый лук очищают, нарезают мелкими кусочками и пассируют на масле. Все соединяют, заправляют толченым чесноком и растертыми грецкими орехами, добавляют перец, хорошо все перемешивают. Подают охлажденным.

Салат из фасоли и цветной капусты

4 порции: 500 г отварной фасоли, 100 г лука репчатого, 200 г цветной капусты, 1 головка чеснока, 50 г зелени укропа, 25 г масла, соль по вкусу.

Фасоль темных сортов замачивают в воде вечером. Воду сливают, заливают фасоль кипятком, отваривают до готовности. Лук репчатый очищают, мелко шинкуют и пассируют на масле. Цветную капусту промывают, разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде 10 мин. Овощи смешивают, добавляют толченый чеснок и измельченную зелень укропа, солят.

Салат из стручковой фасоли (лопаток)

4 порции: 200 г лопаток, 120 г помидоров, 120 г огурцов, 40 г лука репчатого, 80 г салатной заправки (уксус, масло, соль, сахар, перец черный молотый).

Зеленую стручковую фасоль (лопатки) нарезают кусочками длиной 4 см, отваривают в подсоленной воде, отцеживают. Свежие помидоры, огурцы нарезают кусочками, лук кружочками, добавляют отваренные лопатки и салатную заправку и хорошо все перемешивают. Салат выкладывают горкой, украшают помидорами и огурцами.

Салат из лопаток и сельди

4 порции: 600 г лопаток, 400 г сельди (чистое филе – 50–60 г), 600 г картофеля, 120 г лука репчатого, 200 г майонеза, 120 г масла, 40 г зелени петрушки и укропа, специи по вкусу.

Нарезанные кусочками лопатки отваривают в подсоленной воде до готовности и отцеживают. С сельди удаляют кости, отобранное филе нарезают кусочками 3х2 см. Отваренную в мундире картофель очищают и нарезают кубиками вместе с луком и укропом. К овощам добавляют филе, заправляют черным перцем, майонезом или маслом. Подают горкой, сверху поливают майонезом, украшают зеленью.

Салат из фасоли

8 порций: 500 г фасоли, 100 г масла, 120 г лука репчатого, 200 г перца стручкового сладкого, 20 г чеснока, 200 г сметаны, 40 г зелени петрушки и укропа, томат-пюре, специи: соль, уксус и перец черный сладкий по вкусу.

Фасоль замачивают вечером. Затем тушат в небольшом количестве воды с маслом до готовности. Теплую фасоль смешивают с томатом-пюре, добавляют нарезанный полосками сладкий перец и уксус по вкусу. Салат заправляют маслом, тертым луком, толченым чесноком, солят, перчат и перемешивают. Подают охлажденным, украшают зеленью. По желанию можно заправить салат сметаной.

Салаты из свежих овощей и фруктов

Салат из редьки и яблок

4 порции: 500 г редьки, 800 г яблок, 200 г сметаны, соль, сахар, уксус по вкусу.

Редьку и яблоки очищают, промывают, из яблок удаляют семенное гнездо. Натирают на крупной терке, добавляют соль, сахар и уксус и хорошо перемешивают. Раскладывают в порционные салатницы, перед подачей на стол поливают сметаной.

Салат овощной с петрушкой и чесноком

4-5 порций: 400 г белокочанной капусты, 300 г лука репчатого, 200 г моркови, 50 г зелени петрушки, 50 г чеснока.

Капусту (нижнюю часть головки) очень мелко шинкуют (чтобы кусочки были размером с рисовое зерно), заливают кипятком, оставляют до охлаждения, отжимают. Измельченный лук, морковь, зелень петрушки пассируют на масле, соединяют с отжатой капустой, добавляют очищенный, пропущенный через чеснокодавку чеснок, хорошо все перемешивают.

Салат по-полонински

4 порции: 200 г капусты свежей белокочанной, 120 г помидоров, 120 г огурцов, 120 г перца стручкового сладкого, 60 г зеленого лука, 120 г салатной заправки.

Промытые и подготовлены свежие помидоры, огурцы, капусту, перец и лук нарезают кубиками. Капусту перетирают с солью, образованный сок сливают. Затем добавляют огурцы, перец, лук, помидоры, заправляют (уксус, масло, соль, перец, сахар). Салат выкладывают горкой, украшают луком, помидорами.

Салат по-ужгородски

4 порции: 240 г перца стручкового сладкого, 180 г яблок, 120 г лука репчатого, 120 г салатной заправки.

В яблоках и перцах удаляют семенное гнездо и нарезают вместе с луком кубиками. Перемешивают, заправляя салатной заправкой (уксус, масло, соль, перец, сахар) и выдерживают 15 мин. Перед подачей украшают овощами входящими в салат.

Салат из сырой моркови острый

3 порции: 500 г моркови, 4 cm. ложки масла, специи: 1 чайная ложка молотого кориандра, 1/2 чайной ложки красного горького перца, соль по вкусу.

Морковь шинкуют на крупной терке, добавляют молотый кориандр, перец, щепотку соли, поливают маслом, хорошо перемешивают. Подают охлажденным.

Салат из лука порей, капусты и яблок

4 порции: 200 г лука-порея, 200 г белокочанной капусты, 200 г яблок, 50 г масла, соль по вкусу.

Лук промывают, мелко нарезают, смешивают с нашинкованной капустой. Яблоки очищают и удаляют семенное гнездо, натирают на крупной терке, смешивают с овощами. Яблочно-овощную смесь заливают маслом, сметаной или майонезом, добавляют (по вкусу) соль.

Закуски

Закуски из овощей

Закуска из свеклы

4 порции: 800 г свеклы, 120 г лука репчатого, 160 г масла, 200 г томата пюре, специи по вкусу.

Отваренную в кожуре свеклу охлаждают и шинкуют на мелкой терке. Слегка поджаривают на масле мелко нарезанный лук, добавляют свеклу, томат-пюре, соль, уксус и сахар. Все вместе жарят 15 мин. Закуску подают холодной или используют для бутербродов.

Икра из кабачков

4 порции: 100 г кабачков, 120 г лука репчатого, 240 г моркови, 160 г перца стручкового сладкого, 400 г помидоров, 200 г масла, соль, перец черный молотый, сахар, уксус по вкусу.

Молодые кабачки нарезают кубиками, добавляют немного воды и тушат на небольшом огне. Отдельно поджаривают мелко нарезанный лук, добавляют нарезанную кубиками морковь, соломинкой нарезанный перец и ломтиками свежие помидоры. Все вместе жарят, добавляют тушеные кабачки и готовят еще 15 мин. Заправляют по вкусу солью, черным молотым перцем, сахаром и уксусом.

Икра овощная

5-6 порций: 500 г кабачков, 500 г баклажанов, 2 моркови, 1 маленький кочан капусты белокочанной, 2 лука репчатого, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 стакана томатного соуса, 1/2 стакана растительного масла, 2–3 стебли зеленого лука, зелень петрушки, 1 столовая ложка уксуса, перец черный молотый, соль по вкусу.

Баклажаны и кабачки моют, обсушивают салфеткой и целыми запекают в духовке. Печеные овощи очищают от кожуры и мелко нарезают. Лук, морковь и капусту измельчают и пассируют на масле, добавляют томатный соус, затем добавляют подготовленные кабачки и баклажаны. Все тушат 15 мин., периодически помешивая. Заправляют икру уксусом, солью, перцем и охлаждают. Перед подачей на стол посыпают измельченной зеленью лука, зеленью петрушки или укропа.

Икра овощная с черносливом

4 порции: 500 г свеклы, 300 г лука репчатого, 300 г чернослива, 100 г изюма, 40 г масла.

Свеклу моют, очищают, шинкуют на крупной терке, кладут в кастрюлю, добавляют стакан воды и тушат на слабом огне под крышкой. Лук очищают, мелко нарезают и пассируют на масле. Чернослив моют и отваривают. Изюм ошпаривают кипятком, охлаждают. Все подготовленные овощи и фрукты пропускают

через мясорубку и перемешивают.

Овощные тефтельки

4 порции: 300 г картофеля, 300 г капусты, 300 г моркови, 50–60 г сухих грибов, 1,5 стакана муки, 1 белый батон, 250 г топленого масла, 4 яйца, 1,5 л молока, сухари молотые, соль, перец черный молотый по вкусу.

Сушеные грибы промывают, замачивают в холодной воде на 3–4 часа. и в той же воде отваривают до готовности, отцеживают. Картофель, морковь, капусту и отваренные грибы мелко нарезают, кладут в кастрюлю, добавляют небольшое количество масла, солят, добавляют 1/2 стакана воды и тушат под крышкой до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Батон очищают от корочки, нарезают мелкими кубиками, поливают растопленным маслом и обжаривают на сковороде. Яйца смешивают с мукой, добавляют тушеные овощи и жареный хлеб, перчат. Готовую массу тщательно перемешивают и формируют небольшие шарики. Опускают шарики в подсоленное кипящее молоко и отваривают до готовности. Готовые тефтели вынимают шумовкой, перекладывают на порционные тарелки, посыпают сухарями и поливают растопленным маслом.

Закуска из баклажан по-домашнему

4 порции: 400 г баклажанов, 240 г помидоров, 120 г лука репчатого, 120 г перца стручкового сладкого, 80 г муки, 280 г масла, 40 г чеснока, специи: уксус, соль, черный молотый перец по вкусу.

Сырые неочищенные баклажаны нарезают тонкими кружочками, панируют в муке и жарят в масле с обеих сторон. Отдельно жарят до светло-золотистого цвета мелко нарезанный лук и сладкий перец. Добавляют нарезанные ломтиками помидоры и все вместе тушат. Составляют в горшок по очереди слоями: жареные баклажаны и тушеные помидоры, все вместе тушат до готовности. В конце приготовления добавляют толченый чеснок, специи по вкусу. При необходимости добавляют кипяченую воду. Закуску подают на стол холодной.

Икра из баклажан

4 порции: 400 г баклажанов, 200 г моркови, 120 г лука репчатого, 240 г помидоров, 280 г масла, 40 г чеснока, 40 г зелени петрушки, соль, перец черный молотый по вкусу.

Сырые неочищенные баклажаны и сыра очищенную морковь нарезают и обжаривают в масле, добавляют мелко нарезанный лук и обжаривают. Затем добавляют помидоры. Через несколько минут переводят все в горшок, добавляют небольшое количество воды и тушат до готовности. В конце приготовления добавляют толченый чеснок. Заправляют солью, черным перцем. Подают

икру холодной, украшают зеленью.

Закуска из печеных баклажанов

4 порции: 250 г баклажанов свежих, 40 г чеснока, 200 г помидоров, 80 г лука репчатого, масло и специи по вкусу.

Промытые, без плодоножек баклажаны протыкают в нескольких местах вилкой и запекают в духовке. Затем снимают кожуру, а мякоть нарезают мелкими кубиками. Свежие помидоры нарезают кубиками вместе с луком и чесноком, смешивают с баклажанами и заправляют маслом, добавляют соль и перец. Преподают горкой на тарелке и подают на стол.

Холодная закуска из жареных баклажанов с чесноком

4 порции: 500 г баклажанов, 4–5 зубчиков чеснока, 2 cm. ложки муки, 40 г масла, соль по вкусу.

Баклажаны промывают, нарезают вдоль ломтиками, выдерживают 30 мин. в подсоленной воде (1 ст. ложка на 1 л воды), отжимают и обсушивают салфеткой, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон на масле. Преподают жареные баклажаны на блюдо, посыпают толченым чесноком, окропляют яблочным уксусом (или сухим вином), кладут в холодильник на 3–4 часа. Подают охлажденными.

Биточки из баклажан

4 порции: 800 г баклажанов, 60 г муки, 2 яйца, 50 г сухарей молотых, специи по вкусу.

Очищенные баклажаны нарезают кружочками толщиной 0,5 см, солят, перчат, панируют в муке, смачивают во взбитых яйцах, обваливают в молотых сухарях и жарят на разогретом масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подают горячими.

Баклажаны в тесте

4 порции: 1 кг баклажанов, 120 г муки, 4 яйца, соль по вкусу.

Свежие баклажаны чистят и нарезают кружочками, солят. Через 15 мин. откидывают на дуршлаг. Из пшеничной муки, молока и яиц готовят тесто, смачивают баклажаны в тесте и жарят на разогретом масле до румяного оттенка. Подают горячими.

Перей жареный

5 порций: 10 стручков перца сладкого (5 красного и 5 зеленого), 50 г масла, уксус столовый, соль, сахар по вкусу.

Мясистые, спелые стручки перца промывают, обсушивают салфеткой, обжаривают на хорошо разогретом масле в сковороде или духовке. Периодически переворачивать. Еще горячий перец очищают от кожицы, выкладывают на блюдо, поливают смесью масла, уксуса, соли и сахара. Перед подачей на стол перец посыпают измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Перец, фаршированный сыром

4 порции: 400 г перца стручкового сладкого, для фарша: 160 г свежего творога, 20 г масла сливочного, 20 г лука репчатого, специи: соль, тмин, перец черный, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Из свежего перца удаляют плодоножку и семена, посыпают изнутри солью, заполняют фаршем. Для приготовления фарша свежий творог перемешивают со сливочным маслом, солят, перчат, добавляют красный, перец молотый, тмин, мелко нарезанный лук, хорошо все перемешивают. Готовый перец подают как холодную закуску.

Перец, фаршированный брынзой

2 порции: 4 стручка сладкого перца, 160 г сметаны, 40 г лука репчатого, специи по вкусу.

Свежий сладкий перец (желательно красный), разрезают вдоль, удаляют плодоножку с семенами. Брынзу хорошо перетирают вместе со сметаной, красным молотым перцем до образования однородной массы. Приготовленной массой заполняют половинки перца, украшают зеленью петрушки, лука, раскладывают на тарелки и подают как холодную закуску.

Помидоры, фаршированые грибами

4 порции: 400 г помидоров, 4 яйца, 160 г отварных грибов, 80 г лука репчатого, 80 г твердого сыра, 40 г чеснока, 160 г смальца, 40 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Свежие грибы отваривают (сушеные предварительно замачивают на 4–5 час.), Нарезают ломтиками и поджаривают вместе с нарезанным кубиками луком, добавляют мякоть помидоров, сырое яйцо, чеснок, соль и перец. С помидоров срезают верхушки, ложкой вынимают мякоть и заполняют их фаршем, выкладывают на сковороду или противень, посыпают тертым голландским сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовке. Подают горячими, посыпанными зеленью.

Помидоры, фаршированные яйцом

4 порции: 400 г помидоров, 40 г лука репчатого, 4 яйца, 40 г майонеза, 80 г твердого сыра, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу.

С промытых помидоров срезают верхушку, выбирают сердцевину, солят. Сваренное яйцо измельчают, сыр натирают, добавляют нарезанный кубиками и пассированный лук, все хорошо перемешивают. Массу заправляют майонезом, добавляют горчицу, солят. Фаршем наполняют помидоры, украшают зеленью и подают на стол.

Помидоры, фаршированые яйцом и рыбой

4 порции: 600 г свежих помидоров, 120 г рыбы консервированной (в масле), 4 яйца, 40 г зелени петрушки, перец

черный молотый, соль по вкусу.

Фарш готовят из измельченной зелени петрушки, сваренного вкрутую яйца, рыбы консервированной в масле, солят, перчат, перемешивают. Из свежих помидоров срезают верхнюю часть, выбирают мякоть, солят. Подготовленные помидоры наполняют фаршем, накрывают верхушками, подкладывая под них кусочки лимона.

Помидоры, фаршированые сыром и запеченные

3 порции: 6 помидоров, 250 г сыра, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка масла сливочного. Специи: тмин, соль, перец черный молотый по вкусу.

Помидоры промывают, срезают с них верхушки и осторожно вынимают сердцевину. Жирный свежий творог тщательно перемешивают со сливками, яйцом, специями. Полученной массой наполняют помидоры, переводят их на хорошо смазанную маслом сковороду и запекают в хорошо нагретой духовке 15 мин.

Цветная капуста с маслом и лимонным соком

4 порции: 600 г капусты цветной, 20 г зелени петрушки, 20 г зеленого лука, половина лимона, масло, соль по вкусу.

Цветную капусту варят вместе с мякотью нарезанного лимона в течение 5–8 мин. в соленой воде. Вареную капусту разбирают на отдельные соцветия, выкладывают в салатник, заправляют маслом, смешанным с лимонным соком, посыпать мелко нарезанной зеленью лука и петрушки.

Закусочный овощной пирог (холодный)

для теста:

3 стакана муки, 200 г масла сливочного, 1 стакан молока, 3 яйца, 25–30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка соли;

для крема:

1,5 стакана молока, 150–200 г твердого сыра, 200 г масла сливочного, 1 чайная ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка картофельной муки, соль, перец черный молотый по вкусу;

для начинки:

400 г моркови, 400 г красной свеклы, 2 пучка зеленого салата, 6 яиц, 1 кочан цветной капусты, 1 банка зеленого горошка консервированного, 2–3 зубчика чеснока, 200 г майонеза, 1, 5 стакана ядер грецких орехов, 1 чайная ложка желатина.

Дрожжи растирают с сахаром и яйцами, добавляют соль, теплое (но не горячее) молоко и чуть теплое растопленное масло, всыпают муку, все хорошо вымешивают. Оставляют тесто на 1 час в теплом месте, чтобы подошло. Сковороду или неглубокую форму смазывают маслом или маслом, тонким слоем теста покрывают дно и стенки сковороды или формы, ставят в нагретую духовку и выпекать до готовности. Пока тесто печется, готовят

крем. Картофельную и пшеничную муку смешивают и размешивают с 1/2 стакана молока. Стакан молока доводят до кипения и добавляют к нему разведенную муку, непрерывно помешивая, варят до загустения. Снимают с огня, добавляют тертый сыр, тщательно перемешивают и охлаждают. Сливочное масло взбивают или растирают до густоты сметаны и постепенно соединяют с охлажденным кремом. Солят, перчат и добавляют небольшое количество свекольного сока (чтобы закрасить крем). Для приготовления начинки: морковь и свеклу отваривают отдельно, целыми в кожуре. Цветную капусту отваривают до готовности и протирают через сито, добавляют столовую ложку сливочного масла и хорошо перемешивают. Для приготовления соуса: чайную ложку муки и чайную ложку масла разводят в 120–150 мл молока и варят до загустения. Вареную морковь очищают, нарезают мелкими кубиками и смешивают с приготовленным соусом. Горошек отцеживают, обсушивают и заправляют майонезом. От круто сваренных яиц отделяют желтки от белков и отдельно протирают их через сито (в разную посуду). Зеленый салат мелко шинкуют. Свекла очищают и пропускают через мясорубку вместе с орехами, перемешивают с толченым с солью чесноком, заправляют майонезом, солят, добавляют небольшое количество сахара. Выпеченное тесто густо смазывают сырным кремом, в центре кладут небольшое количество нарезанного зеленого салата, вокруг выкладывают подготовленную морковь. Вокруг моркови выкладывают кругом пюре из цветной капусты, затем – круг из яичных желтков, затем – снова морковь. Затем выкладывают кругами горошек, яичные белки и, наконец, – круг из свекольной массы. Этим же свекольной массой обмазывают все края пирога, чтобы теста не было видно. Предварительно замоченный в воде желатин растворяют в 1,5 стакана кипяченой воды и заливают сверху пирог с начинкой. Пирог ставят в холодильник и хорошо охлаждают.

Закуски из грибов

Грибная закуска с яблоками

2 порции: – 150–200 г шампиньонов, 3–4 яблока, 200 г майонеза, 100 г красного вина, 50 г коньяка, 200–250 г буженины (не жирной), 2–3 шт. зеленого лука, сок одного лимона, 1 петрушка (корень), перец черный молотый и соль по вкусу. Грибы отваривают вместе с корнем петрушки до готовности в подсоленной и подкисленной лимонным соком воде. Отваренные грибы, петрушку и буженину нарезают соломкой. Яблоки очищают и мелко нарезают вместе с зеленым луком и добавляют к грибам с буженины. К майонезу добавляют вино, коньяк, сок лимона и заливают подготовленную смесь, добавляют специи и ставят в холодильник. Подают охлажденной.

Жюльен из грибов

4 порции: 540 г свежих белых грибов, 80 г масла сливочного, 40 г муки, 120 мл воды или грибного бульона, специи по вкусу. Сливочное масло разогревают на сковороде, добавляют муку и, постоянно помешивая, жарят до золотистого цвета. Затем небольшими порциями добавляют горячую воду или отвар из грибов, быстро размешивают и варят до образования однородной массы (густой, как сметана). Предварительно ошпаренные кипятком свежие грибы мелко нарезают и смешивают с соусом, варят на слабом огне до готовности. Заправляют уксусом, перцем и сливочным маслом. Готовый жульен подают горячим в маленьких тарелочках.

Грибная мачанка

4 порции: 1 кг свежих грибов, 1 л молока или кефира, 100 г лука репчатого, 40 г кукурузной муки, 80 г смальца, 4 яйца, соль по вкусу. В кастрюлю наливают молоко или кефир, добавляют кукурузную муку и яйцо, солят и взбивают до образования однородной массы. Отдельно обжаривают мелко нарезанный лук с отварными грибами и добавляют к подготовленной массы. Варят до готовности всех продуктов и в загустиния. Горячую мачанку едят, макая в нее куски хлеба.

Икра грибная с баклажанами

6-8 порций: 500 г свежих грибов, 500 г баклажанов, 500 г помидоров, 200 г лука репчатого, 100 г петрушки (корней), 200 г масла, соль по вкусу. Грибы перебирают, очищают, промывают и отваривают в подсоленной воде, затем обжаривают на масле. Баклажаны мелко нарезают и вымачивают в подсоленной воде в течение 2 часов. Очищенный лук и петрушку мелко шинкуют, помидоры мелко нарезают. Все овощи пассеруют на масле.

Соединяют грибы с овощами, кладут в кастрюлю и тушат 20 мин., Добавляют соль.

Икра грибная с кабачками

4 порции: 500 г свежих шампиньонов, 500 г кабачков, 500 г помидоров, 500 г сельдерея или пастернака (корень), 500 г лука репчатого, 200 г масла, соль по вкусу. Шампиньоны перебирают, промывают, мелко нарезают и обжаривают на масле. При использовании других грибов (лесных), их предварительно отваривают. Лук и сельдерей очищают, моют, шинкуют. Молодые кабачки и помидоры мелко нарезают. Все овощи пассеруют на масле, соединяют с грибами, кладут в кастрюлю, тушат 20 мин., Добавляют соль.

Грибы, фаршированные мясом

4 порции: 1 кг шампиньонов, 100 г мяса (желательно грудинки), 1 головка чеснока, соль. Мясо нарезают мелкими кубиками. Грибы промывают, отрезают ножки так, чтобы шапочки оставались целыми. Выкладывают их на лист, в каждую шапочку кладут небольшое количество измельченного чеснока, соли, 2–3 кусочка грудинки и ставят жариться в предварительно хорошо разогретую духовку. Жарят 5 мин. на сильном огне и 10 мин. на малом.

Закуски из яиц

Яйца по-мукачевски

4 порции: 8 яиц, 40 г масла сливочного, 20 г муки, 80 г сметаны, 80 г майонеза, горчица, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

В разогретое сливочное масло добавляют пшеничную муку и слегка поджаривают, наливают сметану, доводят до кипения, охлаждают и добавляют майонез. Из круто сваренных яиц срезают верхушки, вынимают желток и перетирают его вместе с горчицей и специями. Подготовленной массой наполняют белки, прикрывают срезанными верхушками и кладут в подготовленный соус.

Яйца под зеленым майонезом

4 порции: 4 яйца, 60 г салата зеленого, 60 г сливок, 100 г майонеза, 40 г зелени петрушки, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Круто сваренные яйца разрезают вдоль, выкладывают на тарелку. Зеленый салат пропускают через мясорубку, растирают со сливками и смешивают с майонезом, добавляют специи. Полученной массой заливают половинки яиц, украшают зеленью.

Яйца, фаршированные под майонезом

4 порции: 4 яйца, 20 г масла сливочного, 60 г лука репчатого, 20 г сметаны, 20 г зелени петрушки, 60 г майонеза, специи: соль, перец черный молотый, вегета по вкусу.

Круто сваренные яйца разрезают вдоль на половинки. Вынимают желток, растирают его со сливочным маслом и сметаной в рыхлую массу, добавляют мелко нарезанные лук и зелень петрушки, солят, перчат и вымешивают. Подготовленной массой заполняют белки, сверху поливают майонезом, украшают полосками сладкого перца.

Яйца, фаршированные ветчиной

4 порции: 4 яйца, 40 г масла сливочного, 60 г ветчины, 40 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Круто сваренные яйца разрезают вдоль пополам, вынимают желток, хорошо его растирают, добавляют горчицу, сливочное масло, солят и хорошо все перемешивают. Сваренную ветчину нарезают мелкими кусочками, смешивают с желтком, поливают лимонным соком и еще раз перемешивают. Приготовленным фаршем заполняют половинки яиц, сверху украшают кусочками ветчины, зеленью петрушки или лука.

Яйца, фаршированные сельдью

4 порции: 4 яйца, 120 г филе сельди, 20 г майонеза, 20 г

масла сливочного, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу, для овощного салата: 100 г моркови, 80 г соленых огурцов, 60 г зеленого горошка (консервированного), 80 г майонеза, 120 г вареного картофеля.

Из круто сваренных яиц, разрезанных вдоль пополам, вынимают желток. Желток протирают через сито, добавляют сливочное масло и предварительно замоченный и мелко нарезанный сельдь. Половинки яиц наполняют массой, украшают майонезом. Овощи для салата измельчают, перемешивают, укладывают на тарелку горкой, поливают майонезом. Наполненные яйца укладывают на овощи, украшают зеленью.

Яйца, фаршированые грибами

4 порции: 8 яиц, 120 г лука репчатого, 120 г грибов, 160 г майонеза, 80 г маргарина сливочного, 40 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Грибы отваривают, отцеживают, мелко нарезают и обжаривают на маргарине. Лук мелко нарезают и обжаривают на маргарине. Круто сваренные и очищенные яйца разрезают вдоль пополам. Вынимают желток, крошат и смешивают с жареным луком, подготовленными грибами. Всю массу заправляют майонезом, фаршируют ею горькой белок, сверху поливают майонезом, украшают зеленью и подают охлажденными.

Яйца в колбасных мисочках

4 порции: 480 г колбасы вареной, 40 г жира, 8 яиц, 20 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Вареную колбасу нарезают кружочками и обжаривают. На каждый кружочек выливают яйцо, солят и запекают в духовке. Подают на стол украшенными зеленью.

Яйца в фарше

3 порции: 8 яиц, 500 г мясного фарша, мука для панировки, сухари молотые для панировки, жир для жарки, соль по вкусу.

Шесть круто сваренных яиц очищают и панируют в муке. Сырой фарш разделяют на 6 частей и раскатать кружочками на посыпанной мукой разделочной доске. На середину каждого кружочка кладут яйцо и заворачивают кружочек из фарша, формируя шарики. Каждый шарик обмачивают во взбитых яйцах (2 шт.), А затем панируют в сухарях. Повторяют панировку дважды. Затем шарики обжаривают во фритюре в течение 8-10 мин. Подают охлажденными.

Яйца с брынзой

3 порции: 6 яиц, 100 г брынзы, 2 cm. ложки масла, перец черный молотый.

Яйца отваривают вкрутую, очищают и мелко нарезают, добавляют брынзу и перемешивают, пока смесь не превратится в

однородный крем. Добавляют масло и перец и еще раз перемешивают.

Закуски из сыра

Закуска из сыра с чесноком

4 порции: 400 г сыра, 160 г масла сливочного, 160 г зеленого лука или 120 г лука репчатого, 60 г чеснока, 120 г сметаны, 40 г зелени укропа или петрушки, соль, перец красный сладкий молотый по вкусом.

Свежий творог перетирают через сито и растирают со сливочным маслом /маргарином/, добавляют соль, красный перец, мелко нарезанный зеленый или репчатый лук, зелень укропа, толченый чеснок. Для того, чтобы творожная масса была сочной, можно добавить сметану.

Закуска из сыра по-ужгородски

4 порции: 700 г сыра, 40 г зелени петрушки, 30 г чеснока, 20 г орехов, 40 г масла сливочного, 20 г лимонного сока, 100 г сметаны, специи по вкусу.

Свежий творог пропускают через мясорубку вместе с чесноком и сливочным маслом, добавляют сметану, молотые грецкие орехи, рубленую зелень петрушки и лука, сок лимона, солят, перчат и вымешивают до образования однородной массы. Готовую закуску выкладывают горкой, украшают кружочками красного перца или редиски, свежих помидоров.

Закуска из сыра по-хустски

4 порции: 400 г плавленого сырка, 4 яйца, 120 г майонеза, 40 г лука репчатого, специи по вкусу.

Плавленый сырок и крутые яйца мелко нарезают вместе с луком, солят. Перчат и хорошо перемешивают. Перед подачей поливают майонезом.

Помазанка из плавленого сыра

4 порции: 400 г плавленого сыра, 4 яйца, 160 г майонеза, 40 г зелени петрушки, 1 лук репчатый или 2–3 стебля зеленого лука, 60 г чеснока, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Плавленый сыр натирают на терке. Добавляют мелко нарезанные, сваренные вкрутую яйца, нарезанный кубиками лук репчатый или зеленый, толченый чеснок. Все заправляют майонезом, солят, перчат и хорошо перемешивают. При подаче на стол посыпают измельченной зеленью петрушки.

Закуска из сыра пикантная

4 порции: 280 г твердого сыра, 4 яйца, 40 г лука репчатого, 40 г майонеза, специи по вкусу.

Твердый тертый сыр перемешивают с измельченными круто сваренными яйцами и луком, солят, заправляют майонезом. Перемешивают до образования однородной массы и подают как

холодную закуску.

Закуска из сыра по-верховински

4 порции: 300 г твердого сыра, 200 г зеленого горошка консервированного, 40 г масла сливочного, 4 яйца, 80 г сметаны, 80 г майонеза, 40 г зелени петрушки и укропа, специи по вкусу.

Твердый тертый сыр смешивают с нарезанными кубиками круто сваренных яичных белков, зеленым горошком, сливочным маслом, рубленым укропом, сметаной, солят, перчат, заправляют майонезом и вымешивают до образования однородной массы. Подготовленную закуску выкладывают горкой и украшают яичным желтком и петрушкой.

Мачанка из сыра

4 порции: 200 г сыра, 100 г зеленого лука, 120 г сметаны, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Сыр протирают, добавляют мелко нарезанный зеленый лук, солят, заправляют сметаной, взбивают миксером до пышной массы. Готовую мачанку выкладывают горкой, украшают зеленью и подают как закуску.

Сырные крокеты

4 порции: 4 стакана тертого сыра, 4 яйца, 4 cm. ложки сухарей молотых, 30–40 г масла сливочного для жарки, 1 стакан сметаны. Яичные белки хорошо взбивают, добавляют к ним тертый сыр. Из полученной массы формуют шарики и охлаждают их в холодильнике. Яичные желтки взбивают с 2 ст. ложками воды. Охлажденные шарики из творога и белков обваливают в сухарях, затем обмачивают во взбитых желтках, затем снова в сухарях и обжаривают на хорошо разогретом сливочном масле 1–2 мин. Подают на стол со сметаной.

Рулет из голландского сыра

8-10 порций: 2 кг сыра голландского, 800 г мяса молотого / курятины или телятины/, 280 г моркови вареной, 4 яйца, 80 г жира, 120 г лука репчатого, 80 г зелени петрушки и укропа, соль, перец черный молотый по вкусу. Голландский сыр разрезают на два равные куски, опускают в воду, кипящую, и прогревают 1–2 мин. Затем сыр кладут на разделочную доску и раскатывают пластами толщиной 1–2 см. На середину куска кладут фарш, формируют рулет, кладут в холодильник для охлаждения. Перед подачей на стол нарезают кружочками, украшают зеленью. Можно подавать с тертым хреном и сметаной. Для приготовления фарша: молотое мясо еще раз пропускают через мясорубку и прибавляют к пассируемого на жире лука. Все поджаривают до готовности мяса. Затем добавляют измельченные морковь и круто сваренные яйца, зелень петрушки и специи, хорошо перемешивают. Можно использовать фарш из печени или грибов.

Крокеты с брынзой и зеленью

3 порции: 200 г брынзы, 100 г масла сливочного, 1 головка чеснока, 50 г свежей зелени, 2–3 зубчика чеснока, 15 г сухой зелени. Брынзу натирают на мелкой терке, добавляют сливочное масло. Предварительно очищенные толченые дольки чеснока, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, эстрагона или мелиссы или их смесь, хорошо перемешивают с брынзой. Формируют крокеты /шарики/ размером с грецкий орех, обваливают в порошке из сухой зелени. Подают к столу как закуску или к отварного картофеля.

Сыр жареный

4 порции: 400 г твердого сыра, 4 яйца, 60 г сухарей молотых, соль по вкусу. Сыр нарезают квадратными или прямоугольными кусочками по 3 шт. на порцию, смачивают во взбитом яйце, панируют в сухарях и жарят на смальце или масле. Подают как горячую закуску.

Сыр жареный с ветчиной

4 порции: 160 г сыра, 80 г ветчины, 40 г муки, для лизона: 4 яйца, 20 г муки, 40 мл молока, 20 г зелени петрушки. Сыр и ветчину нарезают ломтиками. Из муки, яиц и молока готовят лизон. На кусок сыра кладут кусок ветчины и вместе обкатывают в муке, смачивают в лизоне и обжаривают с обеих сторон. Подают как горячую закуску, украшают зеленью.

Батон с сыром

4 порции: 400 г батона, 180 г твердого сыра, 40 г масла сливочного, 2 яйца, специи по вкусу. Батон нарезают тонкими ломтиками. Натирают сыр на терке, соединяют со сливочным маслом, сырыми яичными желтками, солят и хорошо вымешивают. Подготовленной массой намазывают ломтики батона, посыпают черным перцем и запекают в духовке 10–15 мин. Подают к чаю или к кофе с молоком.

Мясные закуски из свинины

Рулет по-закарпатски

4 порции: 620 г свинины, 60 г сала (копченого или соленого), 80 г моркови вареной, 120 г молотого мяса, 80 г жира, специи: соль, перец черный молотый, лавровый лист, уксус по вкусу, для омлета: 4 яйца, 80 мл молока, 60 г маргарина. Мякоть свинины нарезают порционными кусочками, отбивают, солят и перчат. На мясо кладут кусочки жареного омлета, молотое мясо, нарезанную вареную морковь и кусочки соленого сала. Закручивают мясо в рулеты, перевязывают ниткой или прокалывают деревянными зубочистками, натирают солью. Жарят в духовке на слабом огне до готовности. Во время жарки рулеты время от времени переворачивают, добавляют малыми порциями жир и воду и поливают рулеты образованным соком. В конце приготовления добавляют лавровый лист и перец. Закуску подают холодной, с нашинкованным на терке отварным красной свеклой, заправленным уксусом, солью и майонезом.

Рулет домашний

8 порций: 1,1 кг домашней грудинки (свиной), 500 г мяса говяжьего, 70 г свежего сала, 7 яиц, 20 г чеснока, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу. Подготовленную свиную грудинку отбивают, солят, перчат и натирают толченым чесноком. На грудинку кладут молотое мясо говядины, перемешанное с нарезанным салом, на фарш кладут сваренные вкрутую яйца. Грудинку скручивают рулетом, перевязывают ниткой и тушат в духовке, время от времени поливают мясным соком, который образуется при тушении, до румяной корочки. Готовый рулет освобождают от нитки, охлаждают. Подают нарезанными ломтиками, украшают зеленью.

Рулет с омлетом

6 порций: 1,4 кг свинины, 6 яиц, 100 г жира, 20 г зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу. Из яиц на разогретом жире жарят омлет. На поджаренное подсоленное и поперченные мясо кладут жареный омлет, скручивают мясо в рулет, перевязывают ниткой и варят на пару до готовности. Из готового рулета удаляют нить и охлаждают при комнатной температуре. Подают холодным, нарезанным ломтиками и украшают зеленью.

Рулет с колбасой

6 порций: 1 кг свинины, 400 г колбасы, 100 г жира, специи по вкусу. Мясо отбивают, солят, посыпают черным перцем. На подготовленное мясо кладут тонкий кусок копченой колбасы,

скручивают рулетом, перевязывают ниткой и жарят в духовке, поливая соком, который выделяется при жарке. Жарят до образования румяной корочки. Рулет перед подачей на стол нарезают ломтиками, украшают зеленью. Подают горячим, так и холодным.

Грудинка, фаршированная по-верховински

6 порций: 850 г грудинки (свиной), 60 г лука репчатого, 550 г мясного фарша (свиного), 100 г жира, 80 г булки, 40 г зелени петрушки, 100 мл молока, специи по вкусу. Свиную грудинку разрезают с одной стороны так, чтобы образовалась «кармашек». Мясо для фарша дважды пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке булку, пассированный лук и специи, хорошо все перемешивают. Фаршем заполняют «кармашек», разрез зашивают ниткой, перекладывают на смазанный жиром противень и жарят в духовке до готовности, периодически поливают мясным соком, который выделяется при жарке. Грудинку охлаждают, удаляют нити, нарезают мясо ломтиками, украшают зеленью и подают на стол.

Закуска верховинская

4 порции: 400 г свинины, 140 г копченого рулета, 2 яйца, 40 г смальца, специи по вкусу. Свинину разрезают на порционные куски, отражают по бокам и смазывают горчицей, солят, перчат. Отдельно готовят фарш: копченый рулет и круто сваренные яйца нарезают кубиками, заправляют специями и вымешивают. На середину каждого куска мяса кладут фарш и скручивают в виде рулетов. Обжаривают в духовке до образования румяной корочки. Подают горячей.

Закуска из свинины

4 порции: 600 г свинины, 200 г жареного омлета, жир для жарки, специи по вкусу. Свинину нарезают порционными кусками, отбивают, солят и перчат. Отдельно готовят омлет, тоже нарезают его на порции. На кусочки мяса кладут нарезанный омлет, скручивают, перевязывают ниткой и жарят на разогретом жире на сковороде. Из готовой закуски удаляют нити и подают на стол.

Закуска «огонёк»

4 порции: 400 г свинины, 60 г копченого рулета, 4 яйца, 40 г масла сливочного, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу. Мясо очищают, нарезают порционными кусками и отбивают, солят, перчат. На мясо кладут куски копченого рулета или ветчины и сваренное вкрутую яйцо. Мясо скручивают в рулет и перевязывают ниткой. Подготовленный рулет жарят на сковороде в сливочном масле, потом запекают в горячей духовке до образования светло-коричневой корочки. Подают на стол как

закуску, украшают зеленью.

Нашпигованная свинина

4 порции: 600 г мякоти свинины, 60 г копченого сала, 50 г жира, 100 г натурального вина, 200 г сметаны, 1 cm. ложка муки, сок половины лимона, уксус, перец черный молотый и соль по вкусу. Мясо промывают, обсушивают салфеткой, нашпиговывают салом, поливают уксусом, натирают черным перцем и кладут в кастрюлю. В отдельной сковороде или кастрюле разогревают жир и заливают им мясо. Добавляют 50 мл воды и тушат под крышкой. Время от времени мясо переворачивают, при необходимости добавляют в кастрюлю небольшие порции воды. К полу готовому мясу добавляют вино и тушат до готовности. Готовое мясо вынимают из кастрюли, накрывают и дают медленно остыть в теплом месте. Перед подачей на стол нарезают тонкими ломтиками.

Торт из фарша

8 порций: 2 кг молотого мяса, 200 г твердого сыра, 2 шт. перца стручкового сладкого (красного), 4–5 яиц, 1 cm. ложка тмина. Молотое мясо разделяют на две части. Яйца отваривают вкрутую, очищают и натирают на крупной терке. Сыр тоже натирают на крупной терке. Перец нарезают мелкими кубиками. Форму (круглую или прямоугольную) смазывают жиром и перекладывают в нее одну часть фарша. На фарш слоями кладут натертый сыр, измельченный перец, яйца, закрывают второй частью фарша, разравнивают. Посыпают тмином. Запекают в духовке 1,5 часа. на умеренном огне. Дают остыть, нарезают кусочками.

Сало перченое

4–6 порций: 1 кг сала, 150 г соли, 40 г чеснока, 40 г перца красного сладкого молотого. Свежее сало нарезают на куски, каждый кусок натирают толченым чесноком с солью. Дно кадки или эмалированной кастрюле покрывают слоем соли, сверху кладут слой сала и снова посыпают солью. В таком состоянии сало выдерживают 20 суток. Затем сало вымачивают и варят 2–2,5 часа. Отварное сало охлаждают, натирают красным перцем и толченым чесноком и выдерживают три часа. Подают как холодную закуску.

Мясные закуски из говядины

Рулет мясной

3 порции: 500 г молотого мяса, 3 яйца, 70 г хлеба белого, 2–3 зубчика чеснока, 1 лук репчатый, пучок зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу. К молотому мясу добавляют размоченный и отжатый хлеб, мелко нарезанные лук и зелень, толченый чеснок, 2 яйца, специи, все хорошо перемешивают. Формируют два рулеты и выкладывают на смазанный жиром противень. Яйцо взбивают и смазывают им рулеты. Выпекают в духовке до готовности на умеренном огне. Дают остыть, нарезают кусками. Подают как холодную закуску.

Рулет с грибами

5-6 порций: 1,2 кг говядины, 350 г грибов свежих или 100 г сушеных, 180 г лука репчатого, 200 г хлеба белого, 3 шт. сырых и 3 шт. вареных яиц, 20 г зелени петрушки, специи: соль, перец черный молотый по вкусу. Мякоть говядины отбивают, солят и перчат. Отдельно готовят фарш. Для этого отваривают грибы, смешивают их с пассированным луком, размоченным белым хлебом, сыром и секущимися круто сваренными яйцами, заправляют специями. На мясо кладут фарш, скручивают, закрепляют деревянной зубочисткой и запекают в духовке на смальце до румяного оттенка. Готовый рулет охлаждают, нарезают ломтиками и украшают зеленью.

Рулет диетический

8 порций: 1,2 кг говядины (мякоть), 450 г молотого мяса говядины, 70 г булки, 120 мл молока, 60 г лука репчатого, 2 яйца, 20 г смальца, специи по вкусу. Мякоть говядины отбивают, солят и перчат. Молотое мясо вторично пропускают через мясорубку, добавляют замоченную булку, пассированный лук, сырое яйцо и все перемешивают. На отбитое мясо выкладывают равномерным слоем фарш, скручивают рулет и перевязывают ниткой. Рулет варят на пару или в малом количестве воды, готовый рулет охлаждают, нить удаляют. Готовый рулет нарезают ломтиками и подают на стол.

Рулет-мозаика

6 порций: 500–600 г нежирной говядины, 300–350 г полужирной свинины, 200–250 г маринованных грибов, 2–3 круто сваренных яйца, 2–4 сваренные до полуготовности картофеля, 1 морковь, 1/2 стакана сливок, 2 куска белого черствого хлеба (без Скорины), 1–2 cm. ложки жира, 1 кусочек внутреннего жира, зелень петрушки, соль. Мясо вместе с хлебом пропускают через мясорубку, перемешивают с нарезанными кубиками грибами,

яйцами, картофелем и морковью, сливками, черным перцем и солью по вкусу и выдерживают 10 мин. Полученную смесь формуют в виде батона и перекладывают на смазанную жиром и слегка сбрызнутую водой форму. Разравнивают, в 2–3 местах прокалывают вилкой, заливают разогретым жиром и жарят 30 мин. в умеренно нагретой духовке, периодически подливают по 1–2 ст. ложки теплой воды (подливают сбоку формы). Затем сбрызгивают жиром и жарят еще 15 мин. Готовый рулет охлаждают при комнатной температуре, нарезают ломтиками. Подают на гарнир картофель и рис с соусом по выбору, солеными огурцами и салатом по сезону.

Рулет по-сигетски

6 порций: 500–600 г нежирной телятины или говядины, 350 г свинины, 150 г сухой колбасы (или ветчины), 2 сырых яйца, 2–3 круто сваренных яйца, 2–3 ломтика черствого хлеба, 1 стакан молока, 1 вареная морковь, 2–3 шт. вареного картофеля, несколько грибов, 1–2 cm. ложки жира, 100–150 г тертого твердого сыра, зелень петрушки, сухари молотые, мука, специи: перец черный молотый, соль по вкусу. Мясо пропускают через мясорубку и добавляют замоченный в молоке хлеб, 1 яйцо, 1 яичный желток, черный перец, соль и мелко нарезанную зелень петрушки. Все хорошо перемешивают и выдерживают 30 мин. Затем выкладывают ровным слоем на смоченную водой салфетку. Отступив от края на 3–4 см, выкладывают полоской мелко нарезанные тушеные грибы и нарезанный кубиками картофель. На эту смесь выкладывают разрезанные вдоль крутые яйца. При помощи салфетки из мяса формируют рулет и переводят его в смазанную маслом продолговатую форму. Подготовленный рулет смазывают сверху взбитым белком 1 яйца, слегка посыпают подсоленными сухарями и жарят 15 мин. в умеренно нагретой духовке. Затем протыкают несколько раз вилкой и дожаривают. Горячий рулет посыпают тертым сыром. Охлаждают, нарезают ломтиками и перекладывают на тарелки так, чтобы было видно начинку.

Завиванец по-ужгородски

4 порции: 620 г говядины, 60 г сала, 60 г соленых огурцов, 80 г жира, 1 яйцо, 80 г лука репчатого, 80 г томата-пюре, 60 г жира, 20 г зелени петрушки и укропа, специи: лавровый лист, соль, перец черный молотый по вкусу. Мякоть говядины нарезают кусочками и отбивают. На середину кладут нарезанное копченое или соленое сало, квашеный огурец, сваренное вкрутую яйцо. Закручивают рулетом, закрепляют деревянной зубочисткой. Обжаривают на сковороде до румяной корочки. Рулет тушат в сотейнике, добавляя бульон (или воду), жир, лук, томат,

лавровый лист, соль, перец и готовят до готовности. Рулет подают как закуску в холодном виде нарезанными на кусочки. В горячем виде подают с картофелем или рисом поливают соусом, в котором тушилось, посыпают зеленью.

Ростбиф из говядины

7–8 порций: 1–1,3 кг говядины (филейная часть) целым куском, 100 г соленого сала, 50 г масла топленого, 5–6 cm. ложек растительного масла, 1–2 cm. ложек крахмала, 1 стакан вина, 3 стакана бульона, горчица, лимонная цедра, лавровый лист, 1 стакан смеси толченой корицы, черного перца, сахара (по желанию), соли, лимонный сок. Мясо очищают от жира па пленок, отражают деревянным молотком для мяса, нашпиговывают тонкими кусочками сала, сбрызгивают лимонным соком и посыпать смесью соли и толченого черного перца. Подготовленное мясо обжаривают в посуде на разогретом жире со всех сторон до образования розовой корочки. Добавляют 1/2 порции вина, лавровый лист и соль по вкусу. Посуду плотно закрывают крышкой и тушат мясо на слабом огне или в духовке до готовности. Готовое мясо вынимают и дают остыть. Сок процеживают, добавляют крахмал, разведенный в небольшом количестве бульона, горчицу и смесь корицы с черным перцем. Соус доводят до кипения, варят еще 5–6 мин. и снимают с огня. Мясо нарезают поперек волокон ломтиками и выкладывают на блюдо, на дно которого предварительно наливают небольшое количество приготовленного соуса. Подают со сложным гарниром и маринованными или солеными овощами. Соус подают отдельно в соуснике.

Ветчина в тесте

4 порции: 1,5 стакана нарезанной кубиками нежирной ветчины, 2 cm. ложки измельченной зелени петрушки, жир для жарки, для теста: 1 стакан муки, 2 яйца, 1 стакан пива, 2 cm. ложки масла сливочного, соль по вкусу. Мука высыпают в миску, добавляют желтки, пиво и размешивают. Затем добавляют мягкое масло и хорошо перемешивают (желательно миксером). Белки взбивают и добавляют в тесто. Ветчину нарезают кубиками 1 см х 1 см, смешивают с измельченной зеленью петрушки и высыпают в тесто. Размешивают так, чтобы тесто равномерно покрыло кусочки ветчины, и чайной ложкой опускают их в кипящий жир. Обжаривают до готовности, вынимают шумовкой и перекладывают на салфетку или сито, чтобы стек лишний жир. Подают горячей.

Закуски из мяса птицы и субпродуктов

Рулет куриный

8 порций: 1 тушка курицы (весом 2 кг), 100 г масла, 50 г зелени петрушки, специи по вкусу, для омлета: 3 яйца, 70 мл молока, 15 г муки, 15 г смальца. Мякоть курицы (с кожей) отваривают до полуготовности, солят, перчат, сбрызгивают маслом и выдерживают 3–4 часа. в холодном месте. На подготовленное мясо кладут жареный омлет и скручивают мясо в рулет. Обвязывают ниткой и варят в бульоне на слабом огне 2 часа. Охлаждают в бульоне, затем вынимают и кладут в холодильник. Готовый рулет нарезают ломтиками, украшают зеленью петрушки, вареной морковью и маринованными огурцами.

Шейка куриная, фаршированная

5-6 порций: 200 г кожуры из куриных шеек, 900–950 г печени говяжьей, 120 г хлеба белого, 100 мл молока, 90 г лука репчатого, 30 г жира, специи по вкусу. Из куриной шейки осторожно снимают кожу, очищают, промывают и зашивают с одной стороны. Печень нарезают кусочками, обжаривают на жире вместе с нарезанным кубиками луком. Обжаренный печень и лук пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке хлеб и специи. Все хорошо перемешивают (можно взбивать миксером). Полученной начинкой наполняют шейку и зашивают второй конец. Варят начиненную шейку в подсоленной воде до готовности (40–50 мин.). Шейку вынимают и охлаждают (можно охлаждать под гнетом). Подают как холодную закуску, нарезанную кусочками.

Шейка гусиная, фаршированная

2 порции: 1 гусиная шейка, 200 г свинины, 100 г говядины, 1 гусиная печень, 50 г сала шпик, 2 cm. ложки измельченной зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу. С гусиной шее осторожно (чтобы не порвать) снимают кожу, зашивают с одной стороны. Мясо с шеи гуся отделяют от костей и вместе со свининой, говядиной, очищенной печенью и шпик пропускают через мясорубку (сетку берут с мелкими отверстиями). К фаршу добавляют перец, измельченную зелень, перемешивают и наполняют им кожу с шейки, зашивают. Отваривают фаршированную шейку в подсоленной соде 60 мин. или поджаривают на гусином жире и тушат в бульоне под 30 мин., держат в закрытой кастрюле 3 час. Охлаждают шейку,

положив между двумя досками под пресс. Готовую шейку нарезают кружочками.

Закуска из субпродуктов

4 порции: 400 г почек, 160 г языка, 400 г сердца, 40 г грибов сушеных, 400 г соуса сметанного с томатом, 20 г твердого сыра, 20 г масла сливочного, зелень петрушки, соль, перец черный молотый по вкусу. Очищенные от жира и надрезанные с одной стороны говяжьи почки на 2–3 часа. замачивают в холодной воде. Отдельно отваривают почки, язык, сердце и сушеные грибы, отцеживают. Все нарезают соломкой, солят, посыпают черным молотым перцем, перемешивают, заливают сметанным соусом с томатом и тушат. Тушеные продукты перекладывают в порционные сковородки, посыпают тертым сыром, поливают растопленным сливочным маслом и запекают в разогретой духовке 3–5 мин. Закуску подают горячей, перед подачей на стол посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Закуска закарпатская

4 порции: 200 г свинины, 250 г печени, 60 г смальца, 80 г лука репчатого, 2 яйца, 20 г муки, 30 г масла сливочного, специи по вкусу. Печень очищают от пленок и желчных протоков, нарезают кусочками и обжаривают. Свинину нарезают кусочками и вместе с печенью пропускают через мясорубку. Добавляют пассированный лук, сырые яйца, муку, соль, черный перец молотый и хорошо все перемешивают. Из подготовленной массы формируют рулеты и запекают в духовке до готовности, периодически поливают растопленным сливочным маслом. Готовые рулеты охлаждают, нарезают ломтиками, подают как холодную закуску с овощными салатами. Примечание. К смеси, из которой формируют рулеты, можно добавить 40 г натертой брынзы.

Колбаса из печени

5-6 порций: 1 кг печени (говяжьей или телячьей), 20 г чеснока, 200 г шпика, 70 см кишечника, 100 г копченого сала, 140 г лука репчатого, соль и перец черный молотый по вкусу. Печень очищают от пленок и желчных протоков, хорошо промывают и отваривают 20 мин. в несоленой воде. Вынимают, охлаждают, нарезают кусочками, добавляют, нарезанное сало-шпик и все пропускают через мясорубку. К фаршу добавляют нарезанное копченое сало, черный перец, растертый с луком и солью чеснок, все вымешать и наполняют подготовленные кишки, смазывают жиром и запекают в духовке до готовности. Готовые колбаски нарезают кусочками и подают горячими или холодными.

Гурка домашняя

5-6 порций: 470 г легких, 200 г печени, 200 г сала, 100 г лука репчатого, 140 г риса, 300 мл бульона из субпродуктов, 80–90 см кишечной оболочки, специи по вкусу. Легкие и печени очищают, нарезают кусками и отваривают. Сало нарезают кусками и вытапливают, на образованном жире пассеруют лук. Вареные субпродукты и пассерованный лук и шкварки пропускают через мясорубку. Промытый рис отваривают в подсоленной воде (200 мл) и добавляют к молотой массе, заправляют солью и черным перцем и хорошо перемешивают. Полученной массой наполняют кишечную оболочку и варят в бульоне из субпродуктов 3–5 мин. (Следят, чтобы кишечная оболочка не потрескалась). Примечание. В начинке рис можно заменить кукурузной крупой или перловой.

Гурка гуцульская

5-6 порций: 300 г кукурузной крупы, 120 г шкварок, 350 г лука репчатого, 100 г смальца, 70 см кишечной оболочки, соль и перец черный молотый по вкусу. Кукурузную крупу отваривают до полуготовности. Свежие шкварки пропускают через мясорубку. Лук поджаривают до золотистого цвета на смальце и смешивают со шкварками и кукурузной кашей, солят, перчат, перемешивают. Подготовленную кишечную оболочку наполняют полученной массой и варят 5 мин., Следя, чтобы она не потрескалась. Готовую гурку вынимают, дают стечь воде. Перед подачей на стол гурку обжаривают на хорошо разогретом смальце, нарезают кусочками и подают как горячую закуску.

Гурка кровяная закарпатская

5-6 порций: 400 г крови, 80 г лука репчатого, 200 г риса, 300 мл воды, 70 см кишечной оболочки, специи по вкусу. Свежую свиную кровь отваривают, откидывают на сито. Свежее сало нарезают кусочками и поджаривают до полуготовности, добавляют нарезанный лук и поджаривают до золотистого цвета. Вареную кровь, жареный лук и шкварки перемешивают и пропускают через мясорубку, добавляют отварной рис, соль, черный молотый перец. Подготовленную кишечную оболочку наполняют начинкой, перевязывают, чтобы колбаски были долгими. Гурку опускают в кипяток и варят 5–7 мин. Перед подачей на стол гурку поджаривают и нарезают кусочками.

Гурка цыганская

5-6 порций: 1,5 кг картофеля, 250 г лука репчатого, 150 г смальца, кишечная оболочка, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу. Свиную кишечную оболочку промывают, выворачивают и вместе с луком кладут в холодную воду на сутки. Затем кишку несколько раз промывают в подсоленной воде. Картофель и часть лука трут на мелкой терке,

заправляют специями. Нарезанный кубиками лук пассируют до золотистого цвета, добавляют красный перец, специи, смешивают с натертой картошкой и луком и хорошо все перемешивают, наполняют этой массой кишку. Подготовленную гурку варят на слабом огне до готовности, чтобы не потрескалась. Готовую гурку охлаждают. Перед подачей на стол гурку поджаривают.

Холодец домашний

5 порций: 460 г свиной головы, 400 г свиных ножек, 40 г моркови, 40 г петрушки (корень), 40 г лука, 3–4 стебля петрушки, 10 г чеснока, специи: соль, лавровый лист, перец черный горошком по вкусу. Обожженные свиные ножки и голову хорошо очищают. Голову разрубают, удаляют глаза, вычищают ноздри, из ножек срезают копыта. Все хорошо промывают и кладут в высокую кастрюлю, заливают холодной водой (1,5 л), варят на слабом огне 6 часов. Во время закипания обязательно собирают пену, за час до окончания варки добавляют лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец, варят, пока мясо не начнет легко отделяться от костей. Бульон отстаивают, охлаждают, собирают с поверхности жир, процеживают, переливают в другую посуду и добавляют толченый чеснок. Мясо отделяют от костей, мелко нарезают, распределяют на порционные маленькие тарелки или кладут в глубокое блюдо, заливают частью бульона и ставят в холодное место. Когда холодец застынет, его украшают зеленью, кусочками вареной моркови, заливают остальным бульона и снова охлаждают до полного застывания.

«Кляганець»

5 порций: 1 кг субпродуктов, 50 г моркови, 30 г петрушки (корень),50 г лука репчатого, 10–15 г чеснока, специи: соль, лавровый лист, перец черный молотый по вкусу. Блюдо готовят из телячьих или говяжьих субпродуктов (голова, ноги, уши, суставы), их очищают, рубят на куски, промывают, заливают холодной водой (2 л), добавляют морковь, петрушку, лук, лавровый лист и варят на слабом огне 6 часов. Периодически с поверхности бульона снимают пену и жир. Когда все хорошо разварится, мясо вынимают, отделяют от костей, нарезают ломтиками и соединяют с процеженным бульоном, в котором оно варилось, солят и варят еще 25–30 мин. Добавляют толченый чеснок, перец, немного охлаждают и разливают в глубокие тарелки, ставят в холодное место.

Рубец жареный

4 порции: 600 г рубца, 2 яйца, 30 г моркови, 40 г сухарей молотых, 20 г петрушки (корень), 60 г жира, 20 г муки, специи по вкусу. Обработанный и промытый рубец заливают холодной водой, солят и варят 4–5 часов. За 30 мин. до окончания варки

добавляют морковь и петрушку, лавровый лист. Охлажденный рубец нарезают брусочками, обваливают в муке, смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. Готовые рубцы подают с картофельным пюре или гарниром.

Закуски из рыбы

Закуска апетитная из рыбы

4 порции: 600 г рыбы (минтай или хек), 200 г лука репчатого, 120 г моркови, 4 яйца, 160 г отварного риса, 80 г зелени петрушки, 160 г майонеза, специи по вкусу. Филе хека или минтая отваривают в подсоленной воде с морковью и репчатым луком (80 г). Готовую рыбу вынимают, охлаждают и пропускают через мясорубку вместе с отваренными овощами. Добавляют остальной мелко нарезанный лук, сваренное вкрутую яйцо, отварный рис, зелень петрушки, солят, перчат, тщательно все перемешивают и заправляют майонезом. Перед подачей на стол выкладывают горкой, смазывают майонезом и украшают зеленью.

Сельдь по-домашнему

4 порции: 800 г сельди, 120 г лука репчатого, 120 г соленых огурцов, 130 г моркови, 2 яйца, 160 г зеленого горошка (консервированного), 70 г сметаны, 70 г майонеза. Для маринада: 50 г уксуса, 200 мл воды, специи по вкусу. Сельдь разрабатывают на филе без костей и шкурки. Из воды, уксуса и специй (по вкусу) готовят маринад и кладут в него подготовленное филе сельди на 10–12 часов. Соленые огурцы, лук и вареную морковь мелко нарезают и смешивают с отцеженной селедкой, добавляют зеленый горошек, заправляют сметаной и хорошо перемешивают. Перед подачей на стол поливают майонезом, посыпают измельченными, круто сваренными яйцами.

Сельд в масле с жареными грибами

2 порции: 1 сельдь, 1 лук репчатый, 5 сушеных белых грибов, 2 cm. ложки масла. Сельдь вымачивают в воде, потрошат, снимают с него кожицу, отрезают голову и хвост, удаляют кости, нарезают кусочками, выкладывают на тарелку в форме рыбы, прикладывают голову и хвост. Предварительно замоченные сушеные грибы отваривают в подсоленной воде до готовности, отцеживают, нарезают тонкой соломкой и вместе с мелко нарезанным луком поджаривают на масле. Затем охлаждают. Сельдь заправляют холодными жареными грибами с луком и подают к столу.

Закуска из консервированной рыбы

4 порции: 2 банки консервированной рыбы, 4 яйца, 80 г лука репчатого, 80 г майонеза, специи по вкусу. Любую рыбную консерву в масле или в собственном соку (кроме кильки), перекладывают в фарфоровую посуду, растирают деревянной ложкой или разминают вилкой, добавляют мелко нарезанный лук и круто сваренные яйца. Все хорошо перемешивают, солят, перчат

и заправляют майонезом. Перед подачей выкладывают закуску горкой, украшают зеленью.

Закуска из консервированной скумбрии

2 порции: 1 банка консервированной скумбрии в томатном соусе, 1 лук репчатый, 3–4 стебля зеленого лука, 1–2 помидора, 10–15 шт. маслин, масло и лимонный сок по вкусу. Консервированную рыбу нарезают маленькими кусочками. Овощи нарезают мелкими кубиками, чеснок толкут. Все компоненты перемешивают и заправляют маслом и томатным соком.

Рыбный рулет

4 порции: 800 г филе рыбы, 150 г булки или белого хлеба, 80 г шпика, 4 яйца, 100 мл молока, 80 г масла сливочного, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу. Рыбу хек или минтай разрабатывают на филе, вместе с салом пропускают дважды через мясорубку, добавляют предварительно замоченную в молоке булку, сливочное масло, яичные желтки, солят, перчат и добавляют измельченную зелень петрушки, хорошо перемешивают, взбивают до образования однородной массы. Затем вводят взбитые яичные белки. Подготовленную массу кладут на смоченную салфетку, сворачивают, придавая форму рулета, обвязывают ниткой и варят в рыбном бульоне 20–30 мин. Готовый рулет освобождают от нитки и салфетки, охлаждают, нарезают ломтиками и подают на стол.

Перкельт из карпа

4 порции: 600 г карпа, 160 г лука репчатого, 40 г смальца, 160 г помидоров или 80 г томата-пюре, 160 г перца стручкового сладкого, специи: перец красный сладкий молотый, соль по вкусу. Обработанную рыбу разделяют на филе с кожицей и реберными костями, нарезают на куски, солят. В сотейнике пассируют лук, посыпают ее красным перцем, затем кладут куски карпа, нарезанные ломтиками свежие помидоры и сладкий перец, вливают небольшое количество рыбного бульона и тушат на слабом огне до готовности. Готовый перкельт подают горячим с картофельным или другим гарниром по выбору.

Щука фаршированная

4 порции: 600 г щуки, 60 г булки или белого хлеба, 80 мл молока, 40 г маргарина столового, 2 яйца, специи соль, перец черный, перец красный сладкий молотый, лавровый лист по вкусу. Кроме того: 200 г соуса из хрена. Очищенную щуку (без плавников) промывают, надрезают кожу вокруг головы и осторожно, чтобы не порвать ее снимают, позвоночник у хвоста надламывает так, чтобы хвостовой плавник остался с кожурой. Мякоть рыбы без костей, булку, замоченную в молоке, пассированный лук, чеснок пропускают через мясорубку,

добавляют желтки, маргарин, соль, перец черный и красный, все хорошо перемешивают. Фаршем наполняют кожуру, придавая форму целой рыбы. Отверстие зашивают ниткой, вкладывают в посуду, заливают бульоном из костей и головы рыбы, и варят на слабом огне примерно 4 часа. В конце приготовления додают лавровый лист. Готовую рыбу выкладывают на овальное блюдо, охлаждают. Рыбу нарезают или подают целиком, украшают зеленью, отдельно подают соус-хрен. На гарнир к фаршированной щуке можно подавать вареный картофель или картофельное пюре.

Рыбная закуска с овощами

4 порции: 600 г рыбы, 400 г моркови, 160 г лука репчатого, 120 г маргарина или масла, 160 г вареного красной свеклы, специи: соль, перец, уксус по вкусу. Рыбу разделяют на филе с кожицей, без костей, нарезают кусочками, солят, перчат и выдерживают 20–30 мин. На дно горшка выкладывают нарезанный полукольцами лук и тертую морковь. На нее выкладывают подготовленную рыбу, сверху украшают луком и морковью, лавровым листом. Заливают холодной подсоленной водой так, чтобы она покрыла рыбу с овощами на 2–3 см. и ставят на слабый огонь для тушения, во время приготовления частями добавляют сливочное масло или маргарин. Подают охлажденной с тертым хреном или вареным тертым красной свеклой, заправляют уксусом, добавляют специи.

Рыба заливная

4 порции: 700 г карпа, 400 г сома, 600 г форели или 900 г щуки, 20 г моркови, 20 г петрушки (корень), 40 г лука репчатого, 600 г рыбного желе, 20 г зелени петрушки, специи: соль, лавровый лист, перец черный горошком по вкусу. Для соуса: 200 г сметаны, 120 г хрена (корень), соль и сахар по вкусу. Свежих карпа, щуку, сома, форель разделывают на филе, разрезают на куски, кладут в кастрюлю, добавляют нарезанную кружочками морковь, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист, солят и заливают холодной водой. Варят до готовности рыбы. Готовую рыбу вынимают из бульона, охлаждают, перекладывают на блюдо и обкладывают кусочками вареной моркови и ломтиками лимона. К рыбному бульону добавляют кости и плавники и продолжают варить. Готовый бульон процеживают, соединяют с предварительно замоченным в холодной воде желатином, охлаждают, пока бульон не начнет превращаться в легкие студень. Охлажденную рыбу заливают желе так, чтобы оно покрывало рыбу на 1,5 см, ставят в холодильник. Хрен натирают на мелкой терке, перемешивают со сметаной, добавляют сахар и соль. Готовую заливную рыбу подают с приготовленным соусом.

Рулет рыбный заливной

4 порции: 260 г филе трески, 60 г шпика, 80 г лука репчатого, 15 г уксуса, 40 г жира, 40 г моркови, 2 яйца, 20 г зелени петрушки, 1/2 лимона, 650 г рыбного желе, специи по вкусу. Филе трески или другой рыбы пропускают через мясорубку, смешивают с пассированным луком и вторично пропускают через мясорубку. Добавляют сырые яйца, нарезанное сало, солят, перчат, перемешивают, перекладывают на влажную хлопчатобумажную салфетку, сворачивают рулетом, обвязывают ниткой и опускают в кипящую подсоленную воду, добавляют морковь, лук, специи и варят до готовности. Готовый рулет охлаждают, не вынимая из бульона. Затем освобождают от нитки и салфетки, нарезают кусочками, выкладывают орнаментами на блюдо, украшают зеленью, круто сваренными и нарезанными мы ломтиками яйцами, ломтиками лимона без кожицы и заливают желе, приготовленным из рыбного бульона. Ставят в холодильник до полного застывания.

Паштеты

Паштет из куриных потрохов с овощами

6 порций: 500 г куриных потрохов, 200 г лука репчатого, 100 г моркови, 200 г цветной капусты, 100 г петрушки (корень), 100 г масла, соль по вкусу.

Морковь и корень петрушки моют, очищают, мелко шинкуют. Лук очищают, мелко нарезают. Измельченные овощи пассируют на масле или курином жире. Цветную капусту моют и отваривают в небольшом количестве воды. Куриные потроха: печень, сердце, желудок, а также снятую с тушки кожу промывают в холодной воде, заливают небольшим количеством подсоленного кипятка и отваривают до готовности или обжаривают (не используют куриные легкие, их удаляют и выбрасывают). Все пропускают через мясорубку, солят и взбивают миксером. Цветную капусту можно заменить на капусту брокколи, а корень петрушки – на корень пастернака или сельдерея.

Печеночный паштет с морковью и луком

4 порции: 300 г печени телячьей или свиной, 500 г моркови, 300 г лука репчатого, 200 г масла сливочного, щепотка тертого мускатного ореха или молотых семян кориандра, соль по вкусу.

Печень промывают, нарезают маленькими кусочками и обжаривают на сливочном масле. Овощи очищают и промывают. Морковь шинкуют на крупной терке. Лук мелко нарезают. Измельченные овощи вместе с печенью тушат в глубокой сковороде до готовности моркови. Все пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль, натертый на мелкой терке мускатный орех или кориандр. Чуть теплую массу взбивают миксером, добавляя 100 г сливочного масла. Примечание. Такой паштет можно приготовить из отварной печени (печень отваривают целым куском).

Печеночный паштет с кабачками

6 порций: 500 г печени говяжьей, 300 г кабачков, 200 г моркови, 200 г лука репчатого, 100 г зелени петрушки, 200 г масла сливочного, соль по вкусу.

Печень очищают, промывают и нарезают кусочками и обжаривают на сливочном масле. Морковь натирают на крупной терке, лук мелко шинкуют и пассируют на сливочном масле. Кабачки моют, нарезают кружочками и обжаривают на сливочном масле. Все овощи и печень дважды пропускают через мясорубку, солят, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки. Массу хорошо взбивают миксером, добавляя 100 г сливочного масла.

Паштет рыбный с овощами

4-5 порций: 500 грибного филе отварного, 300 г моркови, 200 г лука репчатого, 150 г масла сливочного, 50 г укропа, перец черный молотый и соль по вкусу.

Лук и морковь очищают, мелко шинкуют и пассируют на сливочном масле. Отварное рыбное филе отделяют от костей, пропускают через мясорубку вместе с пассированными овощами. Добавляют соль, перец, мелко нарезанную зелень укропа, взбивают миксером, добавляя при этом 100 г сливочного масла. Паштет можно приготовить и без масла.

Паштет из сельди

8 порций: 500 г сельди, 200 г твердого сыра или плавленых сырков, 200 г моркови, 100 г масла сливочного.

Сельдь очищают от кожи, отделяют кости. Филе и очищенную сырую морковь пропускают через мясорубку (решетку берут с мелкими отверстиями). Добавляют тертый сыр или плавленые сырки. Добавляют сливочное масло и все хорошо взбивают миксером. Подают паштет или используют как начинку для бутербродов.

Паштет из брынзы

3-4 порции: 200 г брынзы, 130 г майонеза, сок 1/2 лимона, зелень укропа.

Брынзу мелко крошат и перемешивают с майонезом, лимонным соком и мелко нарезанной зеленью укропа. Преподают горкой на тарелку или используют для приготовления бутербродов.

Паштет из фасоли

4 порции: 400 г фасоли, 80 г подсолнечного масла, 240 г лука репчатого, 20 г чеснока, соль и перец черный молотый по вкусу. Предварительно замоченную фасоль варят до готовности, пропускают через мясорубку вместе с 1/2 порции лука, пассированные на масле, и второй половиной сырого лука. Массу солят, перчат, добавляют тертый чеснок и хорошо перемешивают. Готовый паштет перед подачей выкладывают горкой.

Крезет

4 порции: 700 г свежего творога, 120 г лука репчатого, 160 г масла сливочного, специи по вкусу.

Свежий творог протирают сквозь сито. Добавляют сливочное масло, мелко нарезанный лук, красный молотый сладкий перец, толченый тмин, солят и хорошо перемешивают. Используют для приготовления бутербродов.

Паштет грибной

4 порции: 500 г разных грибов (белые, лисички, маслята), 300 г телятины, 2 лука репчатого большие, 1 яйцо, 1/4 стакана сметаны, 2 ст. ложки масла, пучок зелени петрушки, соль, перец черный молотый по вкусу.

Грибы очищают, опускают в кипящую подсоленную воду и варят 2 мин. Откидывают на дуршлаг, промывают холодной водой и обсушивают. Лук и петрушку мелко нарезают. Телятину пропускают через мясорубку. К молотому мяса добавляют 1/2 чайной ложки соли, нарезанные лук и петрушку, 1 ст. ложку воды и хорошо все перемешивают. Яйца взбивают со сметаной, добавляют в фарш и еще раз хорошо перемешивают, затем ставят в холодильник. Грибы мелко секут и обжаривают на хорошо разогретом масле вместе с толченым чесноком. Форму (диаметром 18 см) хорошо смазывают жиром. Одну треть фарша перекладывают на дно формы, сверху кладут слой грибов, разравнивают и прижимают рукой, снова – слой фарша, слой грибов, верхний слой – из фарша. Все хорошо разравнивают и еще раз прижимают рукой. Форму закрывают фольгой и ставят на водяную баню в нагретую духовку. Через 30 мин. снимают с паштета фольгу и запекают еще 20 мин., затем духовку исключают, а паштет оставляют в духовке еще на 15 мин. Готовый паштет охлаждают, нарезают порционными кусками, перекладывают куски на листья зеленого салата и подают на стол.

Первые блюда

Советы хозяйке

Качество первых блюд зависит от двух факторов: качества бульона и правильного его использования.

На мясо-костном бульоне из говядины, баранины и свинины лучше варить супы: овощные, крупяные (овсяные, гречневые, рисовые), борщи. Бульон из баранины следует использовать для приготовления картофельного и рисового супов.

На гусином и утином бульонах лучше варить фасоль и гороховые супы, а на бульоне из кролика – суп с пшеном.

Куриный бульон или бульон из индейки используют для супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, рисом. В такой бульон не кладут лавровый лист, его нужно подавать сразу же, иначе он загустеет.

Готовить супы желательно непосредственно перед употреблением, так как при хранении и подогревании они теряют часть питательных веществ. Если суп остался на следующий день, хранить его нужно в холодном месте, а при подогреве не доводить до кипения. Во время варки бульона испаряется примерно 1/3 часть воды. Это нужно учитывать в расчетах на желаемый выход готового продукта, поскольку готовый бульон лучше не разводить водой. Чтобы получить крепкий бульон из мяса или птицы, промытые мясо заливают холодной водой и ставят варить. Делается это для того, чтобы большинство питательных веществ перешло в бульон. Если в процессе варки бульона пена опустится на дно, надо долить немного воды: пена поднимется, и ее можно будет собрать.

Все первые блюда доводят до кипения на сильном огне, но варят на слабом, сильное кипение не уменьшает времени приготовления, но усиливает распад витамина С, разложение жиров. На сильном огне варят только зелень, чтобы сохранить яркий зеленый цвет.

Бульон из костей во время варки не солят. Когда варят заправочный суп, подготовленные продукты кладут в кипящий бульон и как можно скорее снова доводят до кипения. Затем огонь уменьшают, иначе быстро выветриваются душистые вещества. Сваренные заправочные супы надо оставить для настаивания под крышкой в течение 10–15 мин.

Очищенные овощи для супа не стоит держать в воде, так как они теряют питательные вещества, минеральные соли и витамины. Рисовый суп будет прозрачным, если перебранный и промытый рис на 3–5 мин. положить в кипящую воду, откинуть на сито и только потом добавлять в суп.

Суп из перловой крупы не будет иметь неприятного синеватого оттенка, если крупу сварить отдельно почти до готовности. Специй в овощные супы кладут небольшое количество, поскольку супы и так достаточно душистые.

Лавровый лист и перец добавляют в суп перед окончанием варки. Оставлять в супе лавровый лист не надо, поскольку это ухудшает вкус блюда. Толченый чеснок добавляют в суп за 5 мин. до окончания приготовления, иначе он потеряет приятный вкус. Чтобы приготовить грибной бульон, сухие грибы промывают теплой водой, замачивают в холодной воде на 3–4 часа., затем варят в той же воде. Готовый бульон процеживают, а грибы промывают кипяченой водой. Грибной бульон будет вкуснее, если его готовить из сушеных грибов разной величины: большие грибы оказывают бульона вкус и темноватый цвет, мелкие – аромат.

Рыбный бульон солят в начале варки, а мясной и грибной – за полчаса до готовности. Уху не помешивают во время варки. Зелень петрушки и укропа, а также сметану кладут в суп непосредственно перед подачей на стол. Если шелуху лука сварить в небольшом количестве воды, процедить и добавить отвар в суп, то он приобретет приятный золотистый цвет.

Рекомендуется варить молочные супы в кастрюле с утолщенным дном и на слабом огне, чтобы не пригорело молоко.

Солить первые блюда желательно, когда все основные продукты сварились и будут равномерно впитывать соль. Если суп посолить слишком рано, то он вариться дольше, а овощи будут безвкусными. Пересоленный суп не рекомендуется разводить водой, лучше опустить в него марлевый мешочек с несоленой кашей и несколько минут проварить. Во время варки супа после каждого добавления продуктов бульон необходимо быстро довести до кипения. Если необходимо добавить воду, то добавляют только горячую.

Супы и супы-пюре из овощей

Суп-пюре из картофеля

4 порции: 4 шт. среднекрупные картофеля, 3 стакана овощного бульона, 25 г масла сливочного, 2 ст. ложки кислого молока, 1 яйцо, зелень петрушки, соль по вкусу.

Картофель очищают, нарезают, опускают в бульон и хорошо разваривают, протирают через сито или дуршлаг. Затем кастрюлю снимают с огня и заправляют яйцом, взбитым вместе с кислым молоком, маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью. Суп подают горячим, вместе с гренками из белого хлеба, нарезанного маленькими кубиками и подсушенного в духовке или поджаренного на сковороде с маслом. Примечание. Суп вдруг нельзя доводить до кипения, так как пюре отделится от бульона, осядет на дно и может пригореть. Подогревая суп, его нужно поставить на водяную баню и постоянно помешивать.

Суп-пюре из картофеля и манной крупы

4 порции: 3 шт. картофеля среднекрупные, 2 ст. ложки манной крупы, 25 г масла сливочного, 1/2 чайной ложки перца красного сладкого молотого, 2–3 ст. ложки кислого молока, соль по вкусу.

Картофель очищают и хорошо разваривают в подсоленной воде (3 стакана), затем ее вынимают и протирают через дуршлаг или сито. В картофельный отвар засыпают манную крупу и варят 5 мин. при постоянном помешивании, затем добавляют протертый картофель и соль. На малой сковороде растапливают сливочное масло, добавляют красный перец и вливают в суп. Заправляют суп взбитым кислым молоком, яйцом и подают с гренками.

Суп-пюре из картофеля и сельдерея

4 порции: 3 шт. картофеля среднекрупные, 1/2 сельдерея (корень), 25 г масла сливочного, 2 чайные ложки муки, зелень петрушки, специи: соль, уксус или лимонный сок – по вкусу.

Сельдерей очищают, мелко нарезают и варят в подсоленной и слабо подкисленной воде (1 стакан), пока сельдерей станет мягкой. Добавляют очищенный и нарезанный картофель, разваривают ее и добавляют еще два стакана воды. Затем картофель протирают сквозь сито или дуршлаг и снова кладут в отвар. Муку разводят холодной водой и вливают в суп. Доводят до кипения и варят на слабом огне 3–5 мин. Затем солят и добавляют уксус или лимонный сок по вкусу. Суп заправляют маслом, снимают с огня, посыпать измельченной зеленью и подают на стол.

Суп-пюре из овощей

4 порции: 1 пучок корней для супа (морковь, петрушка, сельдерей), 3 шт. картофеля среднекрупные, несколько соцветий цветной капусты, 3–4 стакана воды, 25 г масла сливочного (или 2 ст. ложки масла), 1 чайная ложка муки, тертый сыр, зелень петрушки или укропа, специи: уксус или лимонный сок, тмин, перец черный молотый, соль по вкусу.

Корни для супа, цветную капусту, картофель очищают, мелко нарезают и хорошо разваривают в подсоленной воде, затем протирают через сито и снова добавляют к отвару. Заправляют специями. Муку разводят в небольшом количестве холодной воды и вливают в суп, непрерывно помешивая. Варят суп при слабом кипении еще 3–5 мин. и добавляют масло. Затем снимают с огня и посыпают суп тертым сыром, черным перцем и мелко нарезанной петрушкой. Подают горячим.

Густой суп

4-6 порций: 1 пучок корней для супа, 2 шт. картофеля, 2 ст. ложки риса, 4 ст. ложки кислого молока, 1 яйцо, 30 г масла сливочного Й (или 4 ст. ложки масла), 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, 1 лук репчатый, зелень петрушки, специи: соль, тмин.

Мелко нарезанный лук пассеруют в половине порции масла. Добавляют очищенные и мелко нарезанные корни и тушкуюсь их до полуготовности. Добавляют нарезанный кубиками картофель, вливают 3 стакана воды и варят 15 мин. Затем добавляют 2 стакана воды, промытый рис, тмин и соль. Суп варят еще 15 мин., Снимают с огня, заправляют смесью взбитого яйца с простоквашей и красного перца. Перед подачей на стол в каждую глубокую тарелку добавляют сливочное масло.

Чорба овощная

4-6 порций: 4 шт. картофеля, 2 шт. моркови, 1 ломтик сельдерея (корень), 1 шт. лука репчатого, 1 стручок сладкого перца, 4 шт. помидоров, 4 ст. ложки масла (или 30 г специи), 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки вермишели, зелень петрушки, специи: соль, уксус или лимонный сок, 1 лавровый лист.

Очищенные и нарезанные овощи (без помидоров) кладут в кастрюлю с холодной водой и медленно доводят до кипения, затем добавляют масло, соль и варят до полуготовности. Добавляют нарезанные ломтиками помидоры, а через 5 мин. добавляют вермишель. Суп доваривают на слабом огне, заправляют молоком, посыпают петрушкой и подают на стол.

Суп из стручковой фасоли с томатным соком

4 порции: 800 г фасоли стручковой свежей, 800 мл воды, 250 г томатного сока, 60 г муки, 40 г жира, 200 г сметаны, 1/2

чайной ложки красного сладкого молотого перца, 20 г масла сливочного, стебли старого укропа, соль по вкусу.

Свежую стручковую фасоль (лопатки) моют, нарезают кусочками длиной 2–3 см, добавляют стебли старого укропа и варят в подсоленной воде почти до готовности. За 5–6 мин. до окончания варки стебли укропа вынимают и заправляют фасоль предварительно пассерованным на жире мукой, смешанным со сметаной и красным перцем, добавляют томатный сок. Варят на малом огне до готовности.

Суп-пюре с бобовыми (фасоль, горох, чечевица)

4 порции: 1 стакан бобовых, 2 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки молока, 3–4 стакана овощного отвара (или воды), 1 зубок чеснока, 1 лук репчатый, специи: мята, соль по вкусу.

Бобы промывают, замачивают на 4–6 часов в воде. Бобовые отваривают, добавляют мелко нарезанный лук и чеснок, затем протирают через сито и разводят отваром. Добавляют масло и разведенную в небольшом количестве холодной воды муку. Варят суп при слабом кипении 4–5 мин. Затем добавляют молоко и соль. Перед подачей на стол посыпают суп мятой. Подают с гренками.

Суп-пюре из помидоров

4 порции: 5–6 шт. помидоров, 1 листок сельдерея, 1/2 лука репчатого, 25 г масла сливочного (или 2 ст. ложки масла), 1 чайная ложка муки,1/2 стакана молока (или 2 ст. л. сметаны), зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенные помидоры разрезают на четвертинки и тушат 10 мин. в собственном соку вместе с нарезанным луком и сельдереем, затем протирают через сито. Готовят светлую пассеровку из муки и жира, добавляют протертые помидоры и вливают 4 стакана воды. Суп варят при кипении 5–6 мин. Солят и снимают с огня. Затем добавляют молоко и мелко нарезанный петрушку. Подают с гренками.

Суп-пюре из сладкого перца

4 порции: 500–600 г перца стручкового сладкого, 1/2 лука репчатого, 25 г масла сливочного, 2 ст. ложки брынзы натертой на терке, 1 чайная ложка муки, 2–3 ст. ложки молока, 3–4 стакана овощного отвара (или подсоленной воды), зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.

Промытые и очищенные от семян стручки перца сладкого крупно нарезают и тушат в небольшом количестве воды до смягчения, затем протирают через сито и разводят отваром. Масло разогревают, добавляют натертую брынзу, затем добавляют муку и разбавленное пюре. Варят суп на слабом огне 10–15 мин. Перед подачей на стол добавляют молоко и смесь

измельченной зелени.

Суп-пюре из сельдерея

4 порции: 2 корня сельдерея среднекрупные, 2 ст. ложки мелко нарезанных листьев сельдерея, 2 ст. ложки масла (или 25 г масла сливочного), 1 чайная ложка муки, 6 стаканов овощного отвара, 1 яйцо, 1/2 лимона, соль по вкусу.

Сельдерей очищают, промывают, нарезают мелкими кусочками, заливают одной частью овощного отвара, солят и варят до смягчения, затем протирают через сито. Готовят светлую пассеровку из муки и жира и добавляют к отвару с сельдереем, затем добавляют зелень сельдерея и остальные отвара. Суп доводят до кипения и варят 15 мин. на слабом огне. Заправляют яйцом, взбитым с лимонным соком и одной щепоткой лимонной цедры. Подают горячим с гренками.

Суп-пюре из цветной капусты

5 порций: 1 головка цветной капусты среднекрупные, 6 стаканов овощного отвара или подсоленной воды, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка жира, 1 стакан молока (или 4 ст. ложки сметаны), 25 г масла сливочного, 1 щепотка натертой лимонной цедры и несколько капель лимонного сока.

Цветную капусту очистить от листьев, разобрать на мелкие соцветия и отварить в овощном отваре. Отобрать 6 крупнейших соцветий, а остальные протереть сквозь сито. Из муки, одной части масла и молока готовят соус бешамель, доводят до кипения, солят, заправляют лимонной цедрой и лимонным соком и добавляют к горячему супу. Добавляют остальную сливочного масла. В глубокую тарелку кладут по 1 из выбранных вареных соцветий и заливают горячим супом.

Суп-пюре из свежих кабачков

4 порции: 500 г молодых кабачков, 1/2 лука репчатого, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, 25 г масла сливочного, простокваша, зелень укропа, перец черный молотый и соль по вкусу.

Кабачки очищают, нарезают крупными кусочками, добавляют мелко нарезанный лук и заливают 2 стаканами воды, солят и варят на слабом огне до смягчения, затем протирают через сито. Из муки и масла готовят белую пассеровку и добавляют в суп. Суп разводят до желаемой густоты водой или овощным отваром и варят при кипении на слабом огне 4–5 мин. После чего снимают с огня. Суп заправляют яйцом, взбитым с кислым молоком, и посыпают черным перцем и мелко нарезанным укропом. Подают с гренками, окропленный растопленным сливочным маслом.

Суп из зелени

4 порции: 100 г шпината, 100 г крапивы, 4 шт. лука зеленого, 1 ст. ложка риса, 2 ст. ложки тертой брынзы, 2 яйца, 1 стакан

кислого молока, 4 ст. ложки масла, зелень: петрушки, укропа, мяты – по желанию, соль по вкусу.

Шпинат, крапиву и лук перебирают, очищают и хорошо промывают, мелко нарезают и тушат до готовности. Затем заливают кипятком, доводят до кипения и засыпают промытый рис и варят до готовности риса. Добавляют брынзу. Затем суп снимают с огня, солят, заправляют яйцом, взбитым вместе с кислым молоком, и посыпают смесью мелко нарезанной зелени.

Суп из тыквы

4 порции: 1,2 г мякоти тыквы, 25 г жира, 1,4 л молока, 4 яйца (желтки), 40 г масла сливочного, соль и сахар по вкусу. Очищенную тыкву промывают и натирают на мелкой терке, добавляют сахар и тушат в кастрюле до готовности. В другой кастрюле молоко хорошо размешивают с яичными желтками, доводят до кипения, соединяют смесь с тушеным тыквой, солят по вкусу, добавляют сливочное масло. Подают на стол горячим или холодным.

Суп крестьянский

4 порции: 250 г корочек хлебных сухих, 30 г смальца, 2 яйца, 1 лук репчатый, 1 петрушка (корень), пучок зелени петрушки, перец красный сладкий молотый и соль по вкусу.

Лук и петрушку очищают. Сухари и овощи мелко нарезают кубиками, обжаривают на разогретом смальце. Заливают кипятком, добавляют соль, красный перец, доводят до кипения. Яйца взбивают, разводят водой и осторожно вливают в кипящий суп, доводят до кипения. Подают горячим, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рисовый суп

4 порции: 100 г риса, 500 мл овощного отвара, 1 лук репчатый, 50 масла сливочного, 50 г сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Рис обжаривают на сливочном масле и отваривают в овощном отваре. Сметану смешивают с мукой, добавляют к рису, солят, кипятят 2–3 мин. Перед подачей на стол заправляют сливочным маслом растертым с сырым яичным желтком, каждую порцию посыпать зеленью петрушки.

Суп на капустном рассоле

6 порций: 7,5 л рассола из квашеной капусты, 0,5 ст. ложки жира, 1,5 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки сахара, 125 г изделий из домашнего мучного теста (мелких по форме), перец красный сладкий молотый, перец черный молотый и соль по вкусу.

Муку поджаривают на жире, добавляют красный перец. В кипящий рассол добавляют мучную пассеровку, соль и перец черный и варят 2–3 мин. Отдельно в подсоленной воде

отваривают мелкие изделия из домашнего мучного теста, добавляют в бульон.

Суп-пюре гороховый

3-4 порции: 500 г сухого желтого гороха, 200 г домашней или копченой колбасы, 500 мл сметаны, 2 ст. ложки муки, 20 г масла, 2–3 зубчика чеснока, соль.

Горох замачивают на 5–6 часов в воде. Отваривают в 2-х л воды до разваривания. Протирают через сито или дуршлаг. Лук и колбасу нарезают кубиками и обжаривают на масле, соединяют с горохом, добавляют сметану с размешанным в ней мукой, соль. Доваривают на умеренном огне. В конце приготовления добавляют толченый чеснок.

Суп-пюре из кабачков

5 порций: 1 кг кабачков, 1 бульонный кубик, 1 ст. ложка масла сливочного, 2 ст. ложки муки, 500 г сметаны, зелень укропа, 1 лавровый лист, перец черный молотый и соль по вкусу.

Из очищенных кабачков удаляют зерна, шинкуют на крупной терке, отваривают в подсоленной воде (400 мл). Добавляют 1 бульонный кубик, сливочное масло, сметану размешанную с мукой, специи. Доводят до кипения и варят 3–5 мин. Добавляют измельченную зелень укропа.

Супы с грибами

Суп рождественский

4 порции: 100 г сушеных грибов, 500 г квашеной капусты, 150 г перловой крупы, 400 г томатного сока, 2 шт. лаврового листа, 2–3 зубчика чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Сушеные грибы промывают, замачивают в воде на 4–5 часов. Варят на маленьком огне, добавляют выжатую квашеную капусту и масло. Отдельно отваривают перловую крупу почти до готовности, промывают и добавляют в капусту с грибами. Добавляют томатный сок, специи и тушат до готовности.

Грибной суп

4 порции: 20 г сушеных грибов, 200 г шампиньонов, 500 мл воды, 1 лук репчатый, 40 г масла сливочного, 3–4 стебля лука зеленого, 1 ст. ложка вегеты (специи), перец черный молотый и соль по вкусу.

Сушеные грибы промывают, замачивают на 20 мин. в 1/2 л воды. Лук репчатый моют, мелко нарезают, ошпаривают. Шампиньоны нарезают продолговатыми кусочками и добавляют к луку. Воду доводят до кипения, добавляют вегето, шампиньоны с луком, замоченные сушеные грибы (вместе с водой) и варят 10 мин. Добавляют соль, перец. Перед подачей на стол каждую порцию супа посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Картофельный суп с грибами

4 порции: 500 г картофеля, 1 лук репчатый. 1 зубок чеснока, 2 ст. ложки масла сливочного, 1 перец стручковый сладкий, 150 г шампиньонов, 1 бульонный кубик, пучок зелени петрушки, перец красный сладкий молотый, перец черный молотый и соль по вкусу.

Картофель, лук и чеснок очищают, нарезают мелкими кубиками и поджаривают на разогретом сливочном масле. 1 л воды доводят до кипения, добавляют поджаренные овощи. Перец нарезают дольками, шампиньоны – кубиками и за 10 мин. до окончания варки добавляют в суп, вместе со специями и бульонные кубики. Подавая на стол, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Грибной суп со специями

6 порций: 300 г грибов, 1 перец стручковый сладкий (красный), 1 стебель зеленого лука, 600 мл мясного бульона, 125 г сливок, 2 яйца (желтки), 2 ст. ложки масла сливочного, 2 ст. ложки белого вина, пучок зелени петрушки и укропа, перец черный молотый и соль по вкусу.

Грибы, болгарский перец и лук нарезают кубиками и поджаривают на растопленном сливочном масле, затем добавляют к кипящему бульона и варят 10 мин. Снимают с огня. Сливки хорошо размешивают с яичными желтками и вливают в готовый суп. Добавляют соль, перец, вино. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп-пюре грибной

4 порции: 300 г грибов, 100 г картофеля, 800 мл молока, 1 лук репчатый, 1 зубок чеснока, 2 ст. ложки масла сливочного, 1 бульонный кубик, зелень петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Картофель, лук, чеснок и грибы очищают, нарезают мелкими кубиками и обжаривают на разогретом сливочном масле. Заливают молоком и варят до готовности. Суп взбивают миксером (или протирают сквозь сито) до однородной массы. Добавляют бульонный кубик, специи и варят 10 мин. Подают горячим, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Супы с мясом

Густой суп с мясом и овощами

4-6 порций: 250 г мяса, 300 г костей для бульона, 1 пучок корней для супа, 1 кусочек жира (или 2 ст. Ложки масла), 1 ст. ложка риса, 1/2 стакана кислого молока, 2 шт. помидоров, 1 яйцо, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, уксус, соль.

Промытые мясо и кости кладут в кастрюлю, вливают 6 стаканов холодной воды, 1 чайную ложку уксуса, добавляют щепотку соли и варят 2–2,5 часа. Затем мясо и кости вынимают, мясо очищают от сухожилий и нарезают кусочками. Бульон процеживают, кладут в него нарезанное мясо, тушеные в жире корни и промытый рис. Затем добавляют нарезанные помидоры и варят 15 мин. Суп снимают с огня, заправляют взбитым с кислым молоком яйцом и перед подачей на стол посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из свинины с «легкими»

4 порции: 1 кг свинины с костью (желательно с верхней или внутренней части задней ноги), 2 морковки, 2 петрушки (корень), 1 кольраби, 1 лук репчатый, 1 картофель, 150–200 г «легких» (способ приготовления см… в разделе «Мука»), пучок зелени, 3–4 шт. перца черного горошком, соль по вкусу.

Мясо промывают, заливают холодной водой и варят 15 мин. Воду сливают, мясо промывают, заливают кипятком (2,5 л) и варят на слабом огне 2,5–3 часа. Добавляют предварительно очищенные и промытые морковь, петрушку (корень), кольраби, картофель, лук, перец. За 30–40 мин. до окончания варки добавляют пучок зелени, перевязанный ниткой (петрушка, вегета, сельдерей, зеленые листья чеснока, 1 листок зеленые помидоров – по желанию), солят. Варят до готовности мяса. Готовую поливку процеживают, снова доводят до кипения, опускают в нее предварительно отваренные и промытые «легки», доводят до кипения и снимают с огня. При подаче на стол в каждую порцию добавляется нарезанный кольцами отварной морковь и мелко нарезанная зелень петрушки.

Бульон из свинины

4 порции: 600 г свинины (корейка с костями), 200 г моркови, 200 г петрушки (корень), 100 г сельдерея (корень), 100 г кольраби, 200 г «торгони» (способ приготовления см. в разделе «мука»), 1 лук репчатый, перец черный горошком, соль и вегета по вкусу. Из мяса варят бульон (2 часа). Овощи очищают, нарезают соломкой, опускают в бульон, добавляют специи и варят

1–1,5 часа. Отдельно отваривают «торгони». Раскладывают «торгони» в порционные тарелки и заливают бульоном.

Суп из свежей белокочанной капусты

4 порции: 500 г свежей белокочанной капусты, 300 г свиных косточек, 50 г копченого сала (грудинки или корейки), 30 г лука репчатого, 150 г сметаны, 30 г муки, 1 перец стручковый сладкий, 1 помидор, зелень укропа, 1/2 чайной ложки перца красного сладкого молотого, черный перец молотый, уксус и соль по вкусу.

Свиные косточки хорошо промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения и солят, варят 1,5 часа. Осторожно снимая пену с поверхности бульона. Кочан капусты очищают от верхних листьев, разрезают пополам и нарезают квадратиками 2х2 см. Бульон процеживают, кладут связан нитью пучок укропа, капусту и мелко нарезанный лук. Сало нарезают кубиками и вытапливают жир, шкварки вынимают, а в жире пассеруют муку, добавляют красный перец. Пассерованные муку размешивают со сметаной и выливают в суп. Варят до готовности капусты на слабом огне, часто помешивая. Добавляют нарезанный тонкими кусочками стручковый перец сладкий и помидор, уксус, специи и варят 10–15 мин. Пучок укропа вынимают. Подают горячим.

Суп из говядины или телятины

4-5 порций: 300–350 г нежирной говядины или телятины, 50 г надпочечников жира, 5–6 стаканов бульона из костей, 2 пучка корней для супа, 2–3 шт. картофеля среднекрупные, 10 шт. перца черного горошком, 1–2 листья сельдерея, лимон и, по желанию, чеснок, 1 чайная ложка коньяка.

Мясо нарезают мелкими кубиками, обжаривают на разогретом жире и заливают процеженным кипящим бульоном из костей. Затем варят вместе с картофелем, листьями сельдерея и черным перцем на слабом огне до готовности. Часть бульона отливают во второй посуду и в нем отваривают очищенные и крупно нарезанные корни для супа. Мясо и овощи распределяют поровну по тарелкам (для подачи на стол), бульоны соединяют. Непосредственно перед подачей на стол в тарелки наливают горячий бульон, добавляют несколько капель коньяка и мелко нарезанную петрушку. К супу подают по 1 ломтику лимона или уксус с солью и чесноком.

Суп из вареного мяса (телятины или говядины) с рисом, манной крупой или вермишелью

4 порции: 4–5 стаканов бульона – по выбору, 1 пучок корней для супа, 4 куска вареного или жареного мяса, 2–3 ст. ложки риса, манной крупы или вермишели, 2 ст. ложки жира, зелень петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Корни для супа очищают, промывают, нарезают мелкими

кубиками и вместе с мясом (тоже нарезанным мелкими кубиками) обжаривают на разогретом жире. В 1/3 части бульона отваривают рис, манную крупу или вермишель. Обжаренные овощи заливают остальным бульона и варят на слабом огне до готовности (30 мин.). Добавляют отварной рис, манную крупу или вермишель, мясо. Суп размешивают и перед подачей на стол посыпают черным перцем и измельченной зеленью петрушки.

Суп из говядины (телятины)

4-6 порций: 200–300 г нежирной говядины или телятины, 50 г говяжьего жира, 3 ст. ложки масла, 1/2 лука репчатого, 2 шт. моркови, 1 петрушка (корень), 4–6 шт. грибов, 4–6 стаканов бульона из костей (или подсоленной воды), 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 4–5 ст. ложек кислого молока, зелень петрушки, специи: перец черный молотый и соль по вкусу.

В разогретое масло кладут нарезанный маленькими кусочками жир. Добавляют нарезанное маленькими кубиками мясо и мелко нарезанный лук, морковь, грибы и корень петрушки и тушат под крышкой до готовности мяса, периодически добавляя по 1–2 ст. ложки воды или бульона. Муку разводят холодной водой или бульоном и вливают к мясу, размешивают, доводят до кипения и варят на слабом огне 10 мин. Затем суп снимают с огня и сразу заправляют яйцом взбитым с кислым молоком, а непосредственно перед подачей на стол посыпают черным перцем и мелко нарезанной петрушкой.

Суп из говядины (телятины) с помидорами и рисом

4-5 порций: 200–300 г говядины (телятины), 30–50 г говяжьего жира, 2–3 шт. помидоров, 2 ст. ложки риса, 4–5 стаканов бульона из костей (или другой бульон – по выбору), 1 чайная ложка муки, 1/2 рюмки вина, несколько листочков сельдерея, зелень петрушки, специи: перец черный молотый и соль по вкусу.

Говяжий жир растапливают и обжаривают в нем очищенные и нарезанные кусочками мясо. Солят и посыпают мукой. Добавляют листочки сельдерея и бульон из костей. Когда мясо станет мягким, добавляют промытый рис и продолжают варить на слабом огне. Примерно через 10 минут добавляют крупно нарезанные помидоры и продолжают варить суп еще 20 минут. Затем вливают вино, снимают с огня и солят по вкусу. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Венгерский суп-гуляш

6-7 порций: 500 г говядины, 1 ст. ложка жира, 1 лук репчатый, 4–5 зубчиков чеснока, 500 г картофеля, 2 помидора, 2 шт. перца стручкового сладкого, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, щепотка тмина, соль по вкусу.

Для клецек: 1 яйцо, 100–120 г муки, соль по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кубиками. Лук и чеснок очищают, нарезают мелкими кубиками, пассеруют на разогретом жире, добавляют небольшое количество воды. Доводят до кипения, добавляют мясо, соль, при необходимости доливают воду и тушат, постоянно перемешивая. Стручковый перец моют, удаляют плодоножки и семян, нарезают кусочками. Помидоры ошпаривают, снимают кожицу и измельчают. Когда вода, в которой тушится мясо, выкипит, добавляют молотый или толченый тмин, болгарский перец и помидоры, очередную порцию воды и тушат до готовности мяса. Доливают 1,5 л воды и доводят до кипения. Опускают в бульон нарезанный кубиками картофель, а за 5–6 мин. до окончания приготовления добавляют маленькие клецки.

Для приготовления галушек из всех составляющих частей замешивают тесто, формируют из него тонкие валики, нарезают их на клецки и добавляют в суп.

Суп-гуляш

3-4 порции: 100 г свинины, 100 г телятины, 2–3 шт. лука репчатого, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки жира, 2–3 шт. картофеля, 4 стакана бульона из костей (воды), специи: перец красный сладкий молотый, перец черный молотый, тмин, уксус, соль по вкусу.

В глубокой кастрюле разогревают масло, добавляют мелко нарезанный лук и пассеруют до золотистого цвета. Добавляют нарезанное кубиками мясо, посыпают черным перцем, вливают 1 ст. ложку воды и тушат под крышкой, пока мясо не станет мягким. В небольшом количестве бульона разводят томат-пюре и вливают в кастрюлю с остальными бульона. Доводят до кипения, добавляют нарезанный кубиками картофель, тмин. Суп варят на слабом огне еще 20–25 мин., Добавляют по вкусу специи.

Густой суп с фрикадельками

6-8 порций: 250 г молодой телятины, 25 г масла сливочного, 1 ст. ложка риса, 1 морковь, 1 ломтик сельдерея, 1 лук репчатый мала, 1 яйцо, 1/2 стакана кислого молока, 1 ст. ложка муки, 300–400 г костей для бульона, 1 кусочек жира (или 2 ст. ложки масла), зелень петрушки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Очищенные и мелко нарезанные корни и лук пассеруют на жире (или масла). Добавляют кости, вливают 4 стакана холодной воды и варят 1 час. Моло мясо солят, добавляют черный перец, хорошо вымешивают, формируют небольшие шарики и обваливают их в муке. Сваренный из костей бульон процеживают, овощи протирают через сито и снова добавляют в бульон.

Вливают еще 4 стакана кипятка, солят, доводят суп до кипения и опускают фрикадельки. Чуть позже добавляют рис, а через 15 мин. добавляют масло. Суп снимают с огня и заправляют взбитым с кислым молоком яйцом, а перед подачей на стол посыпают измельченной зеленью петрушки.

Суп из галушек с печенкой

4 порции: 4–5 стаканов бульона из мяса и костей, 200 г говяжьей и телячьей печени, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка сухарей молотых, зелень петрушки, специи: черный перец молотый, мускатный орех, соль, лимонная цедра по вкусу.

Печень говяжью или телячью очищают от пленок и желчных протоков, хорошо промывают и острым ножом нарезают тонкими полосками на деревянной доске. Печеночную массу выкладывают в глубокую миску и смешивают с яйцом, манной крупой, солью, черным перцем, натертым мускатным орехом и натертой лимонной цедрой. Если образована смесь слишком мягкая, добавляют немного молотых сухарей. Доводят до кипения 1/3 бульона, подготовленную печеночную смесь принимают из миски столовой ложкой, а чайной, смоченной в воде, отделяют галушки и опускают в кипящий бульон. Варят галушки при слабом кипении, пока они не поднимутся на поверхность бульона. Затем вынимают их шумовкой и кладут в глубокие подогретые тарелки, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и заливают горячим бульоном.

Густой суп из бараньей печени и легких

6-7 порций: 300 г легких бараньих, 100 г печени бараньей, 2 ст. ложки риса, 4–5 шт. лука зеленого, 1 стакан кислого молока, 1 яйцо, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Легкие отваривают вместе с очищенной и нарезанной луковицей в 6 стаканах воды 15–20 мин. Добавляют печень и варят еще 30 мин. Отваренную печень очищают от желчных протоков, мелко нарезают и добавляют в процеженный бульон. Добавляют промытый рис и варят еще 15 мин. Затем снимают с огня, заправляют кислым молоком и взбитым яйцом, солят, посыпают черным перцем, измельченной зеленью петрушки.

Суп-левеш

4 порции: 300 г муки, 3 яйца, 120 г сала копченого, 100 г картофеля, 10 г перца красного сладкого молотого, перец черный молотый и соль по вкусу.

В просеянную муку добавляют яйца, соль, воду и замешивают крутое тесто, раскатывают в очень тонкий пласт и нарезают крупными квадратами (10 х 10 см). Сало нарезают мелкими кубиками и очищу. Шкварки вынимают, в вытопленного жира

добавляют красный перец и обжаривают на нем подготовленные изделия из теста до золотистого цвета. В кастрюле доводят воду до кипения, добавляют обжаренные изделия из теста, картофель, соль, перец черный молотый и варят 15–20 мин.

Охотничий суп с грибами

4 порции: 250 г грибов (лисичек), 50 г сала-бекон, 2 лука репчатого, 100 г сметаны, 1 л мясного бульона, 1 ст. ложка масла сливочного, 2 ст. ложки муки, 2–3 стебля зеленого лука, перец черный молотый и соль по вкусу.

Грибы промывают, нарезают кусочками и поджаривают на разогретом сливочном масле, вынимают. Сало и репчатый лук нарезают кубиками и поджаривают, посыпают мукой и еще поджаривают, заливают бульоном, добавляют грибы, сметану и варят до готовности. Заправляют специями. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Суп из квашеной капустой

4 порции: 300 г капусты квашеной, 250 г копченых мясных изделий, 100 г копченой колбасы, 50 г сала копченого, 1 лук репчатый, 100 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 2–3 зубчика чеснока, пучок зелени укропа, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Отжатую квашеную капусту, нарезанные кубиками копчености, мелко нарезанный лук заливают кипятком (700 мл) и варят 1 час. Добавляют мелко нарезанную копченую колбасу, предварительно обжаренный на сале, муку хорошо размешанной со сметаной, толченый чеснок и варят 5-10 мин. Подают горячим, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Суп из костного мозга

4 порции: 30 г (2 кости) говяжьего костного мозга (шпик), 75 г зеленого горошка, 1 яйцо, 40 г молотых сухарей, 1 л костного бульона, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для кльоцок: 2 яйца, 250 г молока, 2 ст. ложки масла сливочного, соль по вкусу.

Шпик выбирают из кости, добавляют яйцо, сухари, измельченную зелень петрушки, соль. Тщательно перемешивают. Из подготовленной массы формируют небольшие шарики, опускают их в кипящую воду и варят 10 мин. Вынимают из воды. Бульон доводят до кипения, добавляют зеленый горошек и варят 5 мин. Добавляют отварные на пару кусочки (клецки) омлета.

Для приготовления клецок: яйца, молоко, 1 ст. ложку сливочного масла и соль хорошо взбивают. Сковороду или форму смазывают сливочным маслом, выливают в нее взбитую смесь, ставят на водяную баню и готовят 20 мин. Нарезают омлет на клёцки и добавляют в суп.

Фасолевый суп «йокаш»

4 порции: 750 г пестрой фасоли, 600 г копченой голени, 100 г моркови, 100 г петрушки (корень), 50 г сельдерея (корень), 50 г лука репчатого, 150 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 50 г масла, 1 зубчик чеснока, 100 г «чипеток» (способ приготовления см. в разделе «мука»), перец красный сладкий молотый и соль по вкусу.

Фасоль замачивают с вечера. Отваривают в 1,5 л воды вместе с голенью на слабом огне. Когда фасоль станет мягкой, добавляют нарезанные ломтиками морковь, сельдерей, петрушку. Лук нарезают кубиками и пассеруют на масле, добавляют толченый чеснок, красный перец и сметану. Заправляют этой пасеровкой суп. Голень вынимают, нарезают кубиками и снова добавляют в суп, доводят до кипения, опускают в суп «чипетке» и варят до готовности. Подают горячим.

Томатный суп

4 порции: 300 г картофеля, 1 лук репчатый, 500 мл говяжьего бульона, 500 г томатного сока, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка тмина, перец черный молотый и соль по вкусу.

Для мясных гомбовцев: 350 г молотого мяса, 50 г белого хлеба, 1 лук репчатый, 1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, масло для жарки. Лук очищают, нарезают мелкими кубиками и обжаривают на масле, добавляют нарезанный кубиками картофель, тмин и заливают бульоном. Доводят до кипения, добавляют томатный сок, специи и варят до готовности картофеля. К молотому мясу добавляют намоченный в воде или молоке хлеб, мелко порезанный лук, яйцо, горчицу и хорошо перемешивают. Из полученной массы формуют шарики величиной с грецкий орех. Жарят гомбовцы на разогретом масле. При подаче на стол в каждую порцию супа добавляют гомбовцы.

Суп корчмаря

6 порций: 0,5 л мясного бульона (можно из бульонных кубиков),200 г безалкогольного пива, 200 г сливок, 2 яйца (желтки), 40 г масла сливочного, 30 г муки, 3 тонкие куски хлеба, 50 г зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Муку пассеруют 1 мин. в 1/2 порции разогретого сливочного масла, добавляют бульон и пиво, варят 20 мин. Сливки сбивают с желтками, смешивают с мелко порубленной зеленью петрушки, добавляют в бульон и сразу снимают с огня, заправляют солью и перцем. Куска хлеба нарезают кубиками и на остатке сливочного масла обжариваем до румяной корочки. Обжаренный хлеб добавляют в каждую порцию перед подачей на стол.

Супы из мяса домашней птицы

Суп из куриного бульона обыкновенный

4 порции: 4 стакана куриного бульона, 1 морковь, 2 шт. картофеля, 1 ст. ложка масла сливочного, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, специи: лимонный сок или уксус, перец черный молотый и соль по вкусу.

Очищенный и нарезанный кубиками морковь тушат на масле. Добавляют нарезанный кубиками картофель, вливают 2 стакана бульона и варят до готовности овощей. Затем добавляют остальной бульон, соль, уксус или лимонный сок, доводят до кипения. Снимают кастрюлю с огня и заправляют суп яйцом, взбитым вместе с молоком, посыпают черным перцем и подают к столу.

Суп из куриного бульона с филе птицы

4 порции: 4 стакана куриного бульона, 250 г вареного куриного филе, 2 яйца, 4–5 ст. ложек сметаны, 1/2 рюмки белого вина, специи: натертый мускатный орех, лимонный сок, натертая лимонная цедра, перец черный молотый, соль.

Мясо нарезают кубиками. Бульон доводят до кипения, снимают с огня, добавляют вино, лимонный сок, натертый на терке мускатный орех, солят и заправляют взбитыми яйцами и сметаной. В глубокие тарелки кладут нарезанное мясо и заливают бульоном. По желанию посыпают черным перцем.

Куриный суп с грибами

4-5 порций: 1 цыпленок (800–900 г), 100–150 г свежих грибов, 25 г масла сливочного, 1 ст. ложка муки, специи: мускатный орех, натертая цедра лимона, лимонный сок, перец черный молотый, соль по вкусу.

Очищенную и промытую тушку заливают подсоленной водой (7–8 стаканов) и варят на слабом огне 40–50 мин. Постоянно и осторожно снимая пену с поверхности бульона. Затем мясо вынимают и используют для приготовления других блюд. В кипящий бульон добавляют очищенные и нарезанные ломтиками грибы и варят при кипении 25–30 мин. Из масла и муки готовят белую пассеровку и добавляют в бульон. Суп по вкусу заправляют солью, лимонной цедрой, натертым на терке мускатным орехом и через 3–4 мин. снимают с огня. Перед подачей на стол суп можно подкислить и посыпать черным перцем (по желанию можно в каждую тарелку добавить мелко нарезанное мясо цыпленка).

Суп из куриных потрохов 1

4-5 порций: 6 стаканов куриного бульона, 500 г куриных потрохов (сердце, желудок, печень, шейка), 2 яйца, 1 стакан

кислого молока, 1 кусочек масла сливочного, лимон, пучок зелени петрушки, специи: перец черный молотый, соль.

Очищенные и нарезанные кусочками потроха кладут в холодный бульон (или воду), солят и варят на слабом огне до готовности. Затем суп снимают с огня, заправляют взбитыми с кислым молоком яйцами, а перед подачей на стол кладут в суп сливочное масло, черный перец и мелко нарезанную петрушку. Отдельно подают ломтики лимона.

Суп из куриных потрохов 2

3-4 порции: потроха одной курицы, 120 г моркови, 50 г петрушки (корень), 30 г сельдерея (корень), 100 г зеленого горошка, 100 г грибов (шампиньонов), 60 г жира, 40 г муки, 30 г лука репчатого, 30 г масла сливочного, пучок зелени, перец черный молотый и соль по вкусу.

Потроха курицы (куриные легкие не употребляют, а удаляют и выбрасывают) хорошо промывают, нарезают кусочками и отваривают в подсоленной воде, осторожно снимая пену. Морковь, петрушку, сельдерей, лук очищают, промывают и нарезают мелкими кубиками. Овощи обжаривают на разогретом жире, в конце жарки добавляют измельченную зелень петрушки и добавляют все в бульон вместе со специями и варят до готовности. Горошек отваривают в небольшом количестве воды 10 мин. Грибы нарезают ломтиками и поджаривают на сливочном масле. Муку обжаривают на разогретом сливочном масле до золотистого цвета, размешивают в 50-ти мл бульона и выливают в суп, добавляют грибы, горошек, доводят до кипения и варят 2–3 мин. Добавляют лапшу и варят еще 5 мин.

Суп с гомбовцами из печени

4 порции: 4–5 шт. куриной печени, 1,5 л мясного или куриного бульона (можно из бульонных кубиков), 1 ст. ложка смальца, 1 лук репчатый, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки молотых сухарей, пучок зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Лук очищают, нарезают кубиками и обжаривают на смальце. Печень нарезают мелкими кубиками, обжаривают. В печень добавляют поджаренный лук, яйцо, сухари, мелко нарезанную зелень петрушки, все хорошо перемешивают. Ложкой формируют маленькие гомбовцы и опускают в кипящий бульон. При подаче на стол бульон посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп с бульоном из индейки и мяса птицы

4-5 порций: 5–6 стаканов бульона из индюшатины, 200 г вареного мяса птицы (цыпленок, курица или индейка), 1 стакан молока, 1 яйцо, специи: лимонная цедра, лимонный сок, перец черный молотый и соль по вкусу.

Сваренный бульон охлаждают при низкой температуре (в

холодильнике или морозильной камере) для замерзания и удаления жира. Мясо нарезают кубиками и кладут в бульон. Суп доводят до кипения, снимают с огня, заправляют взбитым с молоком яйцом и добавляют по вкусу специи.

Суп из гусиных потрохов

8-10 порций: потроха (шейка, крылья, голова, желудок, сердце, очищенные лапки) одной гусыни, 2 л бульона из костей (или подсоленной воды), пучок корней для супа, 1 лук репчатый, 1/2 стакана вермишели, 2 яйца, 1 стакан кислого молока, 25 г масла сливочного, зелень петрушки, 10 шт. перца черного горошком.

Хорошо промытые и очищенные потроха, крупно нарезанные очищенные корни и лук заливают бульоном и варят на умеренном огне до готовности потрохов. Периодически собирают шумовкой пену с поверхности бульона. Затем потроха вынимают из бульона, удаляют кости и нарезают на мелкие кусочки. Корни и лук протирают сквозь сито в отдельную кастрюлю, заливают процеженным бульоном и доводят до кипения. Нарезанные потроха и вермишель кладут в кипящий суп и варят на слабом огне до готовности вермишели, затем солят. Суп снимают с огня, заправляют взбитыми с кислым молоком яйцами, добавляют сливочное масло и посыпают черным перцем и нарезанной зеленью петрушки.

Примечание: для устранения тяжелого запаха гусиных потрохов можно влить в суп несколько капель коньяка, рома или вина.

Куриный бульон «уйхази»

4-6 порций: 1 кг куриного мяса, 400 г корней: петрушка, морковь, сельдерей, 1 кольраби, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 1 перец стручковый сладкий (зеленый), 100 г цветной капусты, 1 лук репчатый, зелень петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу, 200 г домашней лапши.

Мясо хорошо промывают, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают холодной водой и доводят до кипения. Варят на слабом огне под крышкой 1 час. Периодически осторожно снимают пену с поверхности бульона. Добавляют очищенные и нарезанные ломтиками овощи. Продолжают варить до готовности мяса. Отдельно отваривают домашнюю лапшу. При подаче на стол в тарелки раскладывают лапшу, нарезанные куски курицы, нерозварени овощи из бульона, заливают бульоном и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Супы из рыбы

Суп из рыбы с клецками

4 порции: 500 г филе рыбы (по выбору), 1–2 пучки корней для супа, 1/2 лука репчатого, 3–4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сухарей молотых, 1 ст. ложка манной крупы, 2 яйца, 1 чайная ложка масла сливочного, зелень петрушки, специи: соль, перец черный молотый, 1 щепотка натертой лимонной цедры, лимонный сок.

Очищенные, промытые и мелко нарезанные корни для супа и лук тушат в масле. Филе рыбы нарезают небольшими кусочками и отваривают в подсоленной воде (6 стаканов) до готовности. Затем рыбу вынимают и протирают через сито и смешивают с молотыми сухарями, манной крупой, 1 яйцом, солью и черным перцем. Бульон процеживают и добавляют к тушеных овощей, перемешивают и доводят до кипения. Чайной ложкой, смоченной в водеопкскают рыбную смесь в кипящий бульон. Когда клецки поднимутся на поверхность бульона, суп снимают с огня, заправляют взбитым яйцом, лимонным соком, добавляют лимонную цедру. Перед подачей на стол в бульон кладут сливочное масло, мелко нарезанную зелень петрушки и черный перец. Если суп густой, его можно развести кипяченой водой, прежде чем заправлять яйцом.

Суп из рыбы с грибами

4 порции: 600 г филе рыбы (по выбору), 1 пучок корней для супа 1 лук репчатый мала, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, 100 г грибов, 3–4 ст. ложки масла, зелень петрушки, специи: соль, перец черный молотый, лимонный сок.

Очищенные и мелко нарезанные корни для супа и лук солят и тушат несколько минут на масле. Добавляют рыбное филе, переворачивают через 5–6 мин. И продолжают тушить еще 5–6 мин. После чего филе вынимают. Тушеные овощи заливают подсоленной кипяченой водой (5 стаканов) и доводят до кипения, затем протирают через сито вместе с жидкостью. Добавляют очищенные и мелко нарезанные грибы и варят при слабом кипении 20 мин. Муку разводят в холодной воде и вливают в суп. Через 5–6 мин. добавляют филе рыбы. Суп солят и снимают с огня, заправляют взбитым яйцом и лимонным соком, посыпают черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Перед подачей на стол добавляют сливочное масло.

Примечание: прежде чем заправить суп, можно добавить в него 1/2 стакана вина.

Суп овощной с рыбными фрикадельками

4 порции: 700 г петрушки (корень), 100 г моркови, 200 г лука репчатого, 50 г масла, 500 рыбного филе, 1 яйцо, 1 ст. ложка манной крупы, соль по вкусу.

Морковь и петрушку шинкуют соломкой. Половину лука нарезают кружочками, вторую часть оставляют для фарша. Фарш готовят из любого рыбного филе. Пропускают его через мясорубку вместе с луком, добавляют взбитое яйцо, манную крупу и соль. Фарш для фрикаделек необходимо тщательно вымешать. Измельченные лук, морковь и петрушку обкатывают в муке и поджаривают на масле 3 мин. Потом все кладут в кастрюлю, заливают кипящей водой, солят и доводят до кипения. Фрикадельки опускают в суп и варят до тех пор, пока те не поднимутся на поверхность. Подают горячим, добавляя в каждую порцию супа измельченную зелень укропа.

Юшка бетярская

6 порций: 1 кг свежей рыбы (можно разных видов), 2,5 л куриного бульона, 250 г картофеля, 100 г копченого сала, 50 г моркови, 50 г петрушки, специи: вегета, перец черный молотый, красный горький перец, соль, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Сало нарезают кубиками и вытапливают на сковороде, на жире пассируют до полуготовности нарезанные кубиками морковь, петрушку, картофель. Поджаренные овощи добавляют к кипящему бульону и варят 5 мин. Рыбу (лучше разных видов: карп, щука, сом, толстолобик, форель) очищают, потрошат, промывают, нарезают кусками, опускают в бульон с овощами и варят еще 5–7 мин. Затем добавляют специи и дают настояться под крышкой 30 мин.

Юшка рыболовная

5-6 порций: 400 г мелкой рыбы, 400 г филе щуки, 5 картофелин, 2 лука репчатого, 1 петрушка (корень), 50 г масла сливочного, 1 пучок зелени петрушки, специи: лавровый лист, 10 шт. перца черного горошком, соль по вкусу.

Мелкую рыбу потрошат, промывают, кладут в ошпаренную кипятком марлю и завязывают. Заливают холодной водой (2 л) и доводят до кипения и сразу же снимают пену с поверхности бульона, добавляют нарезанный корень петрушки, целую луковицу, лавровый лист и соль. Продолжают варить на слабом огне 60 мин. Периодически снимая пену с поверхности бульона. Марлю с мелкой рыбой вынимают, бульон по желанию процеживают, доводят до кипения и опускают в него подготовленные порционные куски щуки, добавляют специи и варят до готовности щуки (10–15 мин.) Готовую уху заправляют сливочным маслом. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, в каждую порцию кладут кусок

щуки.

Юшка рыбная желтая

4 порции: 400 г мелкой рыбы, 50 г лука репчатого, 20 г петрушки (корень), шафран – на кончике ножа. Мелкую рыбу потрошат, промывают (живу мелкую рыбу можно не потрошить), заливают водой (1,5 л) и доводят до кипения.

Добавляют нарезанную петрушку и целый лук. Варят на слабом огне, снимая пену с поверхности бульона (лавровый лист не добавляют), 40–50 мин. Рыбу вынимают, в бульон добавляют шафран, доводят до кипения, процеживают и снова доводят до кипения.

Юшка с картофелем и помидорами

5-6 порций: 1 кг рыбы, 7 картофелин, 5 помидоров, 1 петрушка (корень), 2 лука репчатого, 2 ст. ложки масла сливочного, 1 лавровый лист, 5 шт. перца черного горошком, соль по вкусу.

Мясистую рыбу очищают, потрошат, удаляют жабры, промывают, отделяют от нее филе, нарезают порционными кусками, солят и кладут в холодильник. Из рыбных отходов (головы, плавники, кости) варят бульон, добавляют корень петрушки. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения, опускают в него нарезанный кусочками картофель, целый лук. Варят 20–25 мин., Затем опускают в суп филе рыбы, добавляют специи, нарезанные свежие помидоры и варят еще 20 мин. Снимают с огня и заправляют сливочным маслом. Перед подачей на стол в каждую тарелку кладут кусок рыбы, заливают бульоном и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Протертые супы-пюре из мяса, птицы, рыбы и субпродуктов

Суп-пюре из телятины

4 порции: 4–5 стаканов бульона из костей, 200 г телячьей грудинки, 3 шт. картофеля среднекрупные, 2 шт. моркови, несколько листиков сельдерея, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, 1/2 стакана молока, соль.

Мясо пропускают через мясорубку вместе с картофелем, морковью и листиками сельдерея, заливают бульйоном и варят 30 мин., Потом все протирают сквозь сито. Добавляют разведенную молоком муку. Суп доводят до кипения и варят 5–6 мин. на слабом огне. Затем солят по вкусу и снимают с огня. Добавляют сливочное масло. Суп подают с гренками, которые перед подачей на стол окропляют разогретым сливочным маслом и посыпают тертым сыром и запекают в духовке.

Суп-пюре из мясного бульона

4 порции: 5–6 стаканов крепкого бульона из говядины, 1 пучок корней для супа, 3 ломтика черствого белого хлеба (без корочки), 1 ст. ложка смальца (или 60 г масла сливочного), 1/2 стакана сметаны (или молока), 1 яйцо, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, 1 ст. ложка натертого твердого сыра, специи: черный перец молотый, соль, мускатный орех.

Очищенные и нарезанные корни для супа отваривают 10 мин. при сильном кипении. Ломтики хлеба поджаривают на жире с обеих сторон и кладут в бульон. Все варят до полной готовности, затем протирают через сито. Суп солят, заправляют яйцом и сметаной, добавляют черный перец и натертый на терке мускатный орех, а перед подачей на стол посыпают петрушкой и тертым сыром.

Суп-пюре куриный 1

4 порции: 1 цыпленок (700–800 г), 1 пучок корней для супа, 3 ст. ложки риса, 1 лук репчатый имела, 25 г масла сливочного, 1 стакан молока, 2 шт. картофеля, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки, специи: черный перец молотый, соль, натертая лимонная цедра, лимонный сок.

Корни для супа и лук очищают, мелко нарезают, солят и тушат на масле и удаленном из цыпленка жире. Отделяют филе цыпленка и окропляют его лимонным соком. Остальное мясо добавляют к тушеным овощям, вливают 6 стаканов воды и варят до полной готовности. Затем добавляют очищенный и мелко нарезанный картофель и промытый рис. Сваренное мясо

отделяют от костей и пропускают через сито. Выделенное филе обжаривают с обеих сторон на разогретом масле, нарезают мелкими кусочками и кладут в кастрюлю с протертым супом. Суп доводят до кипения, солят, заправляют лимонным соком и лимонной цедрой. Перед подачей на стол посыпают черным перцем и измельченной зеленью петрушки.

Суп-пюре куриный 2

4 порции: 1 цыпленок (700–800 г), 1 пучок корней для супа, 1 стебель лука-порея (только белая часть), 90 г масла сливочного, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, 1 рюмка вина, 4 стакана отвара из потрохов птицы, 1 ломтик черствого белого хлеба (без корочки), специи: перец черный молотый, соль, мускатный орех.

Корни для супа и лук очищают, мелко нарезают и пассируют на масле и 1/3 части масла до полумягкого состояния, затем вливают вино. Цыпленка промывают, разрезают пополам, кладут в пассерованные овощи, добавляют 3 стакана отвара и варить до готовности мяса на слабом огне. Отделяют часть белого мяса и нарезают кубиками. Остальное мясо вместе со сваренными овощами и ломтеком хлеба пропускают через мясорубку, а затем протирают через сито. К протертой массе добавляют процеженный бульон и остатки отвара. Из остального сливочного масла, муки, сметаны и яичного желтка варят светлый соус бешамель. Суп доводят до кипения и добавляют приготовленный соус, соль, мускатный орех, перемешивают и через 2–3 мин. снимают с огня. Перед подачей на стол в суп кладут кусочки отделенного мяса, посыпают черным перцем.

Суп-пюре из печени по-венгерски

4-6 порций: 300–350 г печени, 2 шт. лука репчатого, 4 ст. ложки масла, 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, 2 шт. круто вареных яиц, 5–6 стаканов бульона из костей (или подсоленной воды), 2 ст. ложки муки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассируют на масле до золотистого цвета и посыпают красным перцем. Печень очищают, промывают, нарезают кусочками и добавляют к пассированому луку. Тушат 15–20 мин. Посыпают 1 ст. ложкой муки, протирают сквозь сито. Остальную муку разводят холодным бульоном и выливают в протертый суп. Доводят суп до кипения, солят и снимают с огня. Круто сваренные яйца очищают, нарезают мелкими кусочками или секут, солят, посыпают красным перцем, распределяют поровну в глубокие тарелки и заливают горячим супом.

Примечание: вместо мозаики из яиц суп можно заправить яйцом, взбитым со сметаной, или подать на стол с отвареными

макаронными изделиями, заправленными разогретым сливочным маслом.

Суп-пюре из печени и телятины

4-5 порций: 150 г печени, 150 г телячьей грудинки, 1 ст. ложка риса, 1 морковь, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, 4 стакана бульона из костей (или подсоленной воды), соль.

Мясо, печень, рис и очищенную морковь промывают, заливают половиной всего количества бульона и варят до готовности мясных продуктов. Пропускают через мясорубку и затем протирают через сито. Добавляют остальной бульон, разведенную в молоке муку, соль и варят 10 мин. Перед подачей на стол в суп кладут сливочное масло.

Суп-пюре из мясных обрезков и овощей

4 порции: 200–250 г мясных обрезков, 2 пучка корней для супа, 2–3 шт. картофеля, 4–5 шт. грибов, 1 ст. ложка риса, 1 яйцо, 1 ломтик белого хлеба (без корочки), 1 чайная ложка масла сливочного, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясные обрезки вместе с корнями для супа, картофелем и щепоткой соли заливают 5-ю стаканами холодной воды, доводят до кипения и варят 10–15 мин. Добавляют накрошенный ломтиками хлеб и промытый рис. Доводят до готовности, пропускают через мясорубку, а затем через сито. Добавляют нарезанные грибы, черный перец и соль по вкусу. Суп варят еще 20 мин., снимают с огня и заправляют взбитым яйцом. Перед подачей на стол добавляют сливочное масло и мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп-пюре с мясными гомбовцами

4 порции: 725 г копченой колбасы, 1 лук репчатый, 3 ст. ложки масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки сухарей молотых, 1 л молока, 1 бульонный кубик, 4 ст. ложки сливок, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, перец черный молотый и соль по вкусу.

Зелень петрушки и сельдерея и очищенный репчатый лук нарезают и поджаривают на разогретом сливочном масле, добавляют муку, еще поджаривают, протирают сквозь сито, заливают молоком и варят 10 мин. Колбасу разминают в пюре, добавляют белок яйца, сухари, хорошо перемешивают, формируют чайной ложкой маленькие гомбовцы и опускают в кипящее молоко, добавляют специи и варят до готовности. Снимают с огня. Сливки смешивают с яичным желтком и добавляют в готовый суп.

Суп-пюре из печени

2-3 порции: 250 г печени свиной, 60 г жира, 40 г муки, 60 г лука репчатого, 1 булочка, 600 мл мясного бульона, 100 г красного вина, 50 г коньяка, по 2 г перца красного сладкого молотого и перца черного молотого, соль по вкусу.

Очищенную от пленок и желчных протоков, печень хорошо промывают, нарезают кубиками и пропускают через мясорубку. Лук нарезают мелкими кубиками и поджаривают на разогретом жире. Добавляют молотый печень, соль и тушат на слабом огне. Добавляют бульон или воду, вино и варят до готовности. Муку пассируют на жире до золотистого цвета размешивают с коньяком и добавляют в суп. Доводят до кипения, варят 1–2 мин. Готовый суп протирают через сито или дуршлаг. Булочку нарезают мелкими кубиками и подсушивают в духовке или обжаривают на жире. При подаче на стол в каждую порцию супа кладут сухарики.

Суп-пюре рисовый

3 порции: 250 г телячьих или свиных косточек, 80 г моркови, 40 г петрушки (корень), 120 г риса, 50 г масла сливочного, 100 мл молока, 1 яйцо (желток), 100 г сливок, 1 булочка. Косточки промывают, овощи очищают, отваривают в подсоленной воде 1,5–2 часа. Отвар отцеживают и в нем отваривают промытый рис (до разваривания). Отвареный рис протирают через сито или дуршлаг, добавляют молоко, сливочное масло и кипятят 10 мин. Перед подачей на стол в теплый суп вливают яичный желток, размешанный со сливками. Булочку нарезают мелкими кубиками и подсушивают в духовке или обжаривают на жире. При подаче на стол в каждую порцию супа кладут сухарики.

Суп-пюре с сыром

4 порции: 1 л мясного бульона, 6 кусков белого хлеба, 2 ст. ложки масла сливочного, 200 г голландского сыра, 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Хлеб нарезают кубиками и обжаривают на разогретом сливочном масле до румяной корочки, посыпают зеленью петрушки. Сыр натирают на крупной терке и добавляют к кипящему бульону вместе с поджаренным хлебом. Снимают с огня и дают отстояться. Подают горячим, перед подачей на стол суп взбивают миксером до однородной массы, добавляют специи и петрушку.

Молочные супы

Чир

2 порции: 1 л молока, 50 г кукурузной муки, соль по вкусу.

Молоко доводят до кипения. Кукурузную муку просеивают через сито и медленно всыпают в кипящее молоко, постоянно и тщательно помешивая, чтобы не образовались комки, солят и варят 10 мин. Продолжая постоянно помешивать. Готов чир должен быть жидким.

Суп молочный с овощами и рисом

4 порции: 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый, 1 стакан овощного отвара по выбору, 3–4 стакана молока, 2 ст. ложки риса, 1 яйцо, 30 г масла сливочного.

Корни для супа и лук очищают, мелко нарезают и тушат 10–15 мин. в овощном отваре, добавляют 15 г сливочного масла и щепотку соли. Добавляют промытый рис и 3 ст. ложки кипятка и продолжают тушить на слабом огне. Всбивают яйцо с молоком и полученной смесью разводят почти готовые овощи. Добавляют остатки сливочного масла. Подают горячим.

Суп молочный из картофеля и брынзы

4 порции: 2 стакана овощного отвара по выбору, 2 стакана молока, 2–3 шт. картофеля, 1 лук репчатый имела, 1 ст. ложка муки, 30 г масла сливочного, 4 ст. ложки накрошенный брынзы, тмин, соль.

Очищенный и нарезанный кубиками картофель заливают овощным отваром и варят 10–12 мин. Добавляют 1 щепотку соли. Мелко нарезанный лук и муку пассеруют на разогретом сливочном масле (15 г), разводят молоком и добавляют к отвареному картофелю. Суп солят по вкусу, заправляют тмином и доводят до кипения, затем снимают с огня и добавляют остатки сливочного масла. Непосредственно перед подачей на стол по глубоким тарелкам распределяют поровну накрошенной брынзу и заливают горячим супом. К супу подают ломтика подсушенного хлеба.

Суп молочный с вермишелью (или макаронами)

4 порции: 2 стакана бульона из костей, 3 стакана молока, 2 ст. ложки вермишели (или макарон), 30 г масла сливочного, зелень петрушки, соль.

Вермишель отваривают в бульоне. Затем вливают молоко, доводят суп до кипения, солят и снимают с огня. Перед подачей на стол добавляют сливочное масло и мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп молочный с картофельными клецками

4 порции: 500 г картофеля, 1 л молока, соль по вкусу. Картофель моют, очищают, натирают на мелкой терке.

Часть картофельного сока отжимают и дают ему отстояться, пока не выпадет крахмальный осадок. Отделяют его от жидкости, осторожно сливая воду, и соединяют с картофельной массой. Все хорошо перемешивают, добавляют соль. Из картофельной массы формируют фрикадельки – шарики величиной с грецкий орех. Опускают их в кипящее молоко и варят до готовности. Подают горячим, в каждую порцию можно добавить по 1 ст. ложке морковного сока.

Фруктовые супы

Фруктовый суп

4 порции: 400 г свежих фруктов (по сезону), 100 г апельсинового сиропа, 200 г сливок, 0,8 л воды, 2 ст. ложки сахара, 50 г ликера, 1 ст. ложка лимонного сока.

Фрукты промывают, очищают, измельчают, окропляют лимонным соком, перемешивают. Кладут в стеклянную миску. Сливки смешивают с апельсиновым сиропом, водой, сахаром, ликером и заливают фрукты. Охлаждают в холодильнике 2–3 часа. Подают охлажденным. Суп можно украсить молодыми листочками мяты.

Персиковый суп

4 порции: 600 г персиков, 50 г сахара, 100 г сметаны, 1 ст. ложки муки, цедра 1 лимона, 2 почки гвоздики.

Персики очищают, удаляют кости, нарезают мелкими кубиками. 800 мл воды доводят до кипения, добавляют сахар, гвоздику, цедру лимона и персики, варят 10 мин. Сметану хорошо размешивают с мукой и добавляют в кипящий сироп с персиками, доводят до кипения. Подают холодным.

Суп винный

4 порции: 1 л белого столового вина, 150 г сахара, 5 яиц (желтки), цедра 1 лимона, корица – на кончике ножа, 2 шт. почки гвоздики. 900 г вина и 300 мл воды кипятят 1–2 мин. со специями и лимонной цедрой.

Желтки растирают и хорошо перемешивают с 100 г вина. Горячее вино осторожно, постоянно помешивают, доливают до желтков и доводят до кипения. Подают горячим.

Борщи

Борщ украинский

6-8 порций: 250 г красной свеклы, 150 г белокочанной капусты, 300 г картофеля, 1 лук репчатый, 80 г моркови, 1 перец стручковый сладкий, 50 г петрушки (корень), 50 г сельдерея (корень), 2 ст. ложки томата-пюре, 1,5 л бульона, 150 г сметаны, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л муки, сало-шпик, смалец, зелень петрушки и укропа, 10–15 г уксуса 3 %-го, перец черный молотый, перец душистый горошком, лавровый лист, соль, сахар по вкусу.

Свеклу очищают, промывают, шинкуют на крупной терке или нарезают тонкой соломкой, добавляют уксус, сахар, томат-пюре и тушат на смальце или жире до готовности, при необходимости добавляют небольшое количество бульона. Морковь, корни сельдерея и петрушки шинкуют, лук нарезают полукольцами и пассируют на разогретом смальце или жире. В кипящий бульон опускают нарезанный кубиками картофель, доводят до кипения, добавляют нашинкованную капусту и варят 10–15 мин. Затем добавляют тушеную свеклу и пассированные овощи. На хорошо разогретом жире пассируют муку, разводят небольшим количеством воды или бульона и добавляют в борщ за 10–15 мин. до окончания варки. Добавляют нарезанный кубиками стручковый перец, лавровый лист, душистый перец горошком, черный перец, соль. Готовый борщ заправляют салом-шпик растертым с чесноком, доводят до кипения и оставляют настаиваться под крышкой. Перед подачей на стол в каждую порцию борща добавляют кусочки вареной говядины или свинины, посыпают мелко нарезанной зеленью, кладут сметану. Отдельно можно подать пампушки с чесноком.

Борщ с печеной свеклой

6-8 порций: 200 г свеклы красного, 100 г моркови, 100 г лука репчатого, 40 г петрушки (корень), 2–3 шт. лука-порея, 200 г картофеля, 20 г грибов белых сушеных, 1,2 л грибного отвара, 2 яйца (желток), 50 г масла сливочного, 200 г хлебного кваса, 4 ст. ложки сметаны, зелень петрушки и укропа, перец душистый горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Сушеные грибы промывают и замачивают в воде на 3–4 часа., отваривают в той же воде до готовности. Отвар процеживают, грибы нарезают тонкой соломкой. Свеклу пекут целиком (в кожуре) в духовке до готовности, очищают, нарезают тонкой соломкой. Морковь, корень петрушки нарезают тонкой соломкой и пассируют на разогретом сливочном масле. Репчатый лук и лук порей нарезают кубиками и опускают в кипящую воду, через 10–

12 мин. добавляют нарезанный кубиками или ломтиками картофель, отварные грибы и варят еще 10 мин. Затем добавляют нарезанные свеклу, вливают хлебный квас, солят, добавляют душистый перец горошком, лавровый лист и доводят до готовности. Снимают с огня и заправляют желтком, взбитым со сметаной. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Борщ с черносливом

4 порции: 200 г белокочанной капусты, 200 г свеклы, 200 г чернослива, 50 г моркови, 1 ст. ложка томатной пасты, 100 г лука репчатого, 300 г картофеля, 50 г масла, орехи грецкие – 1 ст. ложка на порцию, зелень петрушки и соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезают соломкой. Чернослив промывают и удаляют косточки. Свеклу, морковь моют, очищают и натирают на крупной терке. Лук очищают и мелко секут. Нарезанные овощи пассируют вместе с томатной пастой на масле 2 мин. Картофель опускают в кипящую воду, добавляют пассированные овощи и нашинкованную капусту, солят и отваривают до готовности. Чернослив отваривают отдельно и при подаче на стол в каждую порцию добавляют 5–6 штук чернослива (вместе с отваром), а также мелко нарезанную зелень. Раздавленные скалкой грецкие орехи. К борщу подают сметану.

Борщ постный с фасолью

4 порции: 200 г фасоли, 300 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 свекла, 1 лук репчатый, 1 ст. ложка томата-пюре, 50 г масла, 1 щепотка майорана, соль и перец красный молотый по вкусу.

Фасоль промывают, замачивают в воде на 5–6 часов и отваривают в той же воде до готовности, следя, чтобы не переварилась. Лук, свекла и морковь очищаються, мелко нарезаютьтя и пассируються на масле. Картофель моют, очищают, нарезают соломкой, опускают в кипящую воду и отваривают до готовности. Затем добавляют нашинкованную капусту, пассированные овощи и отвареную фасоль вместе с отваром, кипятят все не более 5 мин. Добавляют специи. Подавая на стол, добавляют толченый чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа (можно использовать сушеную толченую зелень).

Борщ зеленый закарпатский

3-4 порции: 450–500 г щавеля, 500 г картофеля, 100 г моркови, 30 г петрушки (корень), 100 г лука репчатого, 1 чайная ложка муки, 5 г жира кулинарного или смальца, 20 г масла сливочного, 120 г мяса копченого (свинина), 1,3 л бульона из свиных копченостей, 1 яйцо, 50–60 г сметаны, зелень укропа, соль, перец черный молотый по вкусу.

Свежий щавель перебирают, хорошо промывают и мелко нарезают. Морковь, петрушку, лук очищают, нарезают соломкой и пассируют на хорошо разогретом жире или смальце. На сливочном масле пассируют муку и разводят бульоном. Бульон из свиных копченостей доводят до кипения и опускают в него нарезанный ломтиками картофель, варят 10–15 мин., затем добавляют пассированные овощи, разведенную пассированные муку, нарезанный щавель. Солят, перчат и варят до готовности. Перед подачей на стол в каждую порцию борща кладут кусочек копченого мяса, часть сваренного вкрутую яйца, сметану, посыпают измельченной зеленью укропа.

Капустняк с фасолью

3-4 порции: 400 г квашеной капусты, 300 г картофеля, 50 г фасоли, 50 г моркови, 50 г лука репчатого, 30 г масла сливочного или жира топленого, по 20 г петрушки и сельдерея (корень), 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, 700 мл воды, зелень петрушки и укропа, перец черный горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Фасоль замачивают в холодной воде на 5–6 часов. и отваривают до готовности, отвар сливают. Квашеную капусту отжимают, добавляют сливочное масло или жир, воду, сахар и тушат до готовности. Морковь, корни петрушки и сельдерея, лук нарезают соломкой и пассируют на сливочном масле, добавляют томат-пюре. Фасолевый отвар доводят до кипения и добавляют нарезанный ломтиками картофель, варят 5-10 мин., Затем добавляют пассированные овощи и доводят до кипения. Добавляют вареную фасоль, тушеную капусту, соль, лавровый лист, перец доводят до кипения и варят 1 мин. Перед подачей на стол в каждую порцию капустняка добавляют сметану, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Рассольник по-домашнему

6 порции: 600 г картофеля, 35 г фасоли или гороха, 30 г сельдерея (корень), 80 г лука репчатого, 80 г моркови, 130 г петрушки (корень), 300 г соленых огурцов, 20 г муки, 50 г жира топленого пищевого, 140 г сердца говяжьего вареного, 1,5 л бульона или воды, 60 г сметаны, зелень петрушки и укропа, перец черный горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Фасоль или горох предварительно замачивают на 3–4 часа. и отваривают до готовности, отцеживают. Бульон доводят до кипения, опускают нарезанный ломтиками картофель и варят 15–20 мин. Добавляют вареную фасоль или горох. Соленые огурцы нарезают соломкой или кубиками (огурцы с грубой кожей предварительно очищают и удаляют из них семена). Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве

бульона или воды 15 мин. На жире пассеруют нашинкованные лук, морковь, петрушку и сельдерей. Мука пассируют на хорошо разогретом жире и разводят бульоном. К рассольника добавляют припущенные огурцы, пассерованные овощи, мучную пассировку. Доводят до кипения и варят 5–7 мин. Добавляют соль, специи. Подают с кусочками вареного сердца и сметаной, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Дзяма

3-4 порции: 350–400 г свинины, 40 г моркови, 40 г кольраби, 40 г лука репчатого, 250 г перца стручкового сладкого, 2–3 зубчика чеснока, 1 яйцо, 120 г сметаны, 25 г муки, 40 г уксуса 9 %-ного, соль, перец черный молотый – по вкусу.

Свежее или копченое мясо хорошо промывают, заливают водой (1,3 л) и на сильном огне доводят до кипения. Периодически снимают пену с поверхности бульона. Затем мясо продолжают варить на слабом огне. Когда мясо станет мягким, добавляют нарезанные кружочками морковь, кольраби, стручковый перец, лук, чеснок и солят. Яйцо хорошо размешивают со сметаной и мукой до однородной массы и вливают в кипящий бульон. В конце варки дзяму заправляют уксусом и черным перцем.